Niveau(x) d'enseignement : 5 Numéro EDUQ : 9276848
Centre d'intérêt : 875

Répertoire des profils de formation professionnelle : alimentation, hôtellerie, restauration / [Centre de développement des profils de formation professionnelle ; Direction générale de la formation professionnelle du Ministère de l'éducation]. -- 2e éd. rev. et corr. -- Québec : Publications du Québec, 1992.
ii, 309 p. : ill. ; 28 cm.

Glossaire.

ISBN 2-551-15012-4

Vedette(s)-secondaire(s) : Centre de développement des profils de formation professionnelle • Québec (Province). Ministère de l'éducation. Direction générale de la formation professionnelle

Descripteur(s) : Alimentation • Formation professionnelle • Profil de formation • Programme de formation • Elaboration de programmes • Analyse de tâches • Répertoire • Secondaire (Ordre d'enseignement) • Collégial (Ordre d'enseignement)

Identificateur(s) de sujet : Hôtellerie • Restauration • Unité modulaire

Ce document renferme les données nécessaires à l'élaboration des profils de formation professionnelle du champ "Alimentation, hôtellerie, restauration" et donne la définition et le contenu des unités modulaires relatives à ses diverses fonctions types. La première partie fait une présentation sommaire du champ et propose une série de tableaux illustrant la structure et le contenu de chacune des fonctions types : professions, tâches, unités modulaires. La deuxième partie exprime en détail l'objectif des unités modulaires par des mots d'action qui traduisent des capacités. De plus, une représentation schématique y montre l'interrelation des unités modulaires de chaque grande catégorie d'activités quant à l'ordre d'apprentissage proposé. La troisième partie donne une vue d'ensemble du champ au moyen d'un tableau de synthèse répartissant les unités modulaires entre les différentes fonctions types. Enfin, la quatrième partie contient les éléments de connaissance du champ regroupés en unités modulaires.

Type de document :

Les
PUBLICATIONS
DU QUÉBEC

alimentation, hôtellerie, restauration

2e édition
revue et corrigée

Répertoire des profils de formation professionnelle

Québec

alimentation, hôtellerie, restauration

2e édition
revue et corrigée

Répertoire des profils de formation professionnelle

BIBLIOTHÈQUE ADMINISTRATIVE
Ministère des Communications
Éléments de catalogage avant publication

Répertoire des profils de formation professionnelle : alimentation, hôtellerie, restauration / réalisé par la Direction générale de la formation professionnelle du ministère de l'Éducation, Centre de développement des profils de formation professionnelle). — 2e éd. rev. et corr. — Québec : Publications du Québec, [1992?]

ISBN 2-551-15012-4

1. Formation professionnelle - Québec (Province) 2. Services alimentaires - Orientation professionnelle - Québec (Province) I. Québec (Province). Ministère de l'éducation. Direction générale de la formation professionnelle. II. Québec (Province). Centre de développement des profils de formation professionnelle

E3 F68 R46 / 1992

Les
PUBLICATIONS
DU QUÉBEC

alimentation, hôtellerie, restauration

2e édition
revue et corrigée

Répertoire des profils de formation professionnelle

Québec

Ouvrage réalisé par la Direction générale de la formation professionnelle
du ministère de l'Éducation

Centre de développement des profils de formation professionnelle

Cette édition a été produite par
Les Publications du Québec
1279, boulevard Charest Ouest
Québec, Québec
G1N 4K7

Dépôt légal — 1er trimestre 1992
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISBN : 2-551-15012-4
© Gouvernement du Québec

GUIDE D'UTILISATION

Le présent ouvrage sur les activités du champ *Alimentation, hôtellerie, restauration* s'adresse aux personnes directement intéressées par la formation professionnelle, soit :

- les enseignants et enseignantes;
- les responsables de l'élaboration ou de la révision des programmes de formation;
- les coordonnateurs et coordonnatrices de l'enseignement professionnel;
- les conseillers et conseillères pédagogiques;
- les conseillers et conseillères d'orientation;
- les spécialistes de l'information scolaire;
- les coordonnateurs et coordonnatrices des services éducatifs;
- les responsables de la formation dans les entreprises;
- les agents et agentes du recrutement et de l'affectation du personnel;
- les chefs d'ateliers des entreprises.

Le répertoire des profils de formation professionnelle comprend quatre sections :

- la première présente les différents profils de formation professionnelle du champ *Alimentation, hôtellerie, restauration* (pages 10 à 21);
- la deuxième fait connaître les code, titre et objectif des unités modulaires de chaque grande catégorie d'activités ainsi que leur structure respective (pages 26 à 39);
- la troisième fournit un tableau de synthèse mettant en relation les unités modulaires des différentes catégories d'activités aux fonctions types qui y correspondent (pages 44 et 45);
- la quatrième renferme les éléments de connaissance regroupés en unités modulaires faites d'objectifs de comportement précis et mesurables (page 49 et suivantes).

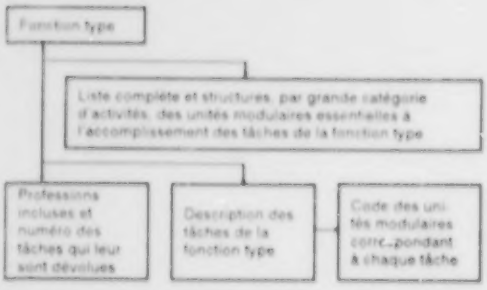
Afin de faciliter la consultation de ce répertoire, il convient d'en décrire une approche simple, capable de répondre à des attentes concrètes. L'exemple suivant s'inspire d'un cas d'utilisation parmi les plus courants.

Vous devez préparer le programme de formation *Chef saucier ou chef saucière*. Le profil de la fonction type *Cuisinier ou cuisinière*, développé aux pages 14 et 15 du Répertoire des profils de formation professionnelle, fournit les indications suivantes :

1. Au bas de la page 14, à gauche, on fait mention des huit professions incluses dans la fonction type, dont celle de chef saucier ou chef saucière, objet de la démarche. Les chiffres accolés aux professions indiquent les numéros des tâches qui leur sont habituellement dévolues dans le monde du travail. Ainsi, ces chefs sauciers ou saucières doivent-ils accomplir les tâches 6, 12 et 14 décrites au tableau intitulé *Description des tâches de cette fonction type*.
2. La liste des codes des unités modulaires nécessaires à l'accomplissement de chaque tâche apparaît dans le tableau du bas de la page 15.
3. Les titres des unités modulaires correspondant à ces codes sont énumérés au haut des pages 14 et 15; leurs structures proposent un ordre logique d'apprentissage pour chaque grande catégorie d'activités; on constate ainsi que l'atteinte de l'objectif de l'unité modulaire 4-07 *Préparation de charcuterie crue* suppose, comme préalable, la maîtrise des unités 4-06 *Notions de charcuterie*, 4-05 *Coupe des viandes* , 4-02 *Techniques de transformation des viandes* et 4-01 *Caractéristiques des viandes*.

On complète cette première démarche par la lecture des unités modulaires essentielles à la profession *Chef saucier ou chef saucière* en les repérant, par leur code, dans la quatrième partie du présent document. Sous le titre de l'unité modulaire apparaissent : l'énoncé de l'objectif, la liste des unités modulaires de référence préalables, et enfin les éléments de connaissance. Le chiffre entre parenthèses qui paraît à la suite de l'objectif de l'élément de connaissance indique son niveau taxonomique. Il convient de rappeler que l'ensemble des unités modulaires de la profession constitue la base du programme de formation à élaborer.

Illustration schématique de la démarche :



Mentionnons, en terminant, que la démarche proposée ne constitue qu'un exemple parmi plusieurs façons de procéder. Il appartient, il va sans dire, aux utilisateurs et aux utilisatrices d'adapter ces blocs d'information à leurs besoins, à leurs contraintes et à l'évolution irréversible des réalités du travail. Les possibilités offertes par les répertoires sont aussi diversifiées que les clientèles auxquelles ils sont destinés. Ainsi :

- Les responsables des programmes de formation en industrie y trouveront des données de base précises pour l'élaboration de programmes sur mesure, selon l'approche exposée dans le premier cas;
- Les participants et les participantes aux comités d'élaboration et de mise à jour de programmes verront dans cet ouvrage de référence un outil de travail utile à l'établissement des objectifs d'un programme, à l'élaboration de contenus ainsi qu'à la détermination de cheminements rationnels d'apprentissage;
- Les enseignants et les enseignantes pourront, par cette liste d'objectifs précis inspirés des réalités du travail, rendre leur enseignement plus actuel et susciter chez leurs élèves une motivation accrue; en consultant les répertoires d'autres champs professionnels, il leur sera en outre possible de dresser un tableau précis des activités exercées dans leur région;
- Les directeurs et les directrices du personnel des entreprises y puiseront l'information pertinente à la rédaction de descriptions de postes, au reclassement du personnel et à son perfectionnement;
- Les personnes chargées de l'évaluation en tireront la matière des épreuves d'examen ou des tests de certification ou de qualification;
- Les responsables de l'organisation pédagogique et administrative y trouveront l'information nécessaire à un choix judicieux de cours favorisant le décloisonnement et la polyvalence de professions dites de même niveau ou de différents niveaux de formation.

TABLE DES MATIÈRES

3 AVERTISSEMENT

4 LEXIQUE

5 **PREMIÈRE PARTIE :**
Profils de formation professionnelle du champ Alimentation, hôtellerie, restauration

7 1 Présentation du champ professionnel

9 2 Présentation des profils de formation professionnelle

10 Technicien, technicienne en diététique

12 Spécialiste en transformation des produits laitiers

14 Cuisinier, cuisinière

16 Boucher-charcutier-poissonnier, bouchère-charcutière-poissonnière

18 Boulanger-pâtissier, boulangère-pâtissière

20 Barman-serveur, barmaid-serveuse

23 **DEUXIÈME PARTIE :**
Grandes catégories d'activités et unités modulaires

25 Liste et structure des unités modulaires des grandes catégories d'activités

26 1-00 Diététique

28 2-00 Transformation des produits laitiers

30 3-00 Cuisine d'établissement

32 4-00 Boucherie, charcuterie, préparation des produits de la pêche

34 5-00 Boulangerie-pâtisserie

36 6-00 Services de la restauration

38 7-00 Administration et sécurité

41 **TROISIÈME PARTIE :**
Synthèse du champ professionnel

43 Comparaison des profils de formation professionnelle

47 **QUATRIÈME PARTIE :**
Éléments de connaissance du champ professionnel

49 Présentation des éléments de connaissance par unités modulaires

AVERTISSEMENT

Ce document renferme les données nécessaires à l'élaboration des profils de formation professionnelle du champ *Alimentation, hôtellerie, restauration* ; il donne la définition et le contenu des unités modulaires relatives à ses diverses fonctions types.

Dans la première partie, on trouve une présentation sommaire du champ ainsi qu'une série de tableaux illustrant la structure et le contenu de chacune des fonctions types : professions, tâches, unités modulaires.

La deuxième partie exprime en détail l'objectif des unités modulaires par des mots d'action qui traduisent des capacités. De plus, une représentation schématique y montre l'interrelation des unités modulaires de chaque grande catégorie d'activités quant à l'ordre d'apprentissage proposé.

La troisième partie donne une vue d'ensemble du champ au moyen d'un tableau de synthèse répartissant les unités modulaires entre les différentes fonctions types.

Enfin, la quatrième partie contient les éléments de connaissance du champ regroupés en unités modulaires.

Ajoutons que pour interpréter avec justesse le contenu du présent répertoire, il est essentiel de prendre connaissance de la signification donnée à certains mots ou expressions dans le lexique de la page suivante.

L'élaboration des profils de formation professionnelle du champ *Alimentation, hôtellerie, restauration* repose sur une analyse des tâches et sur un inventaire des connaissances liées à chacune des fonctions types du champ; ces deux opérations ont été réalisées par des spécialistes de la Direction générale de la formation professionnelle du ministère de l'Éducation.

Le cas échéant, le Centre de développement des profils de formation professionnelle pourra déléguer des personnes-ressources auprès de groupes qui désirent avoir plus de renseignements sur la nature et l'utilisation des répertoires. Pour formuler une demande en ce sens, il suffit d'écrire ou de téléphoner à l'adresse suivante :

Centre de développement des profils de formation professionnelle
Direction générale de la formation professionnelle
Ministère de l'Éducation
1035, rue De La Chevrotière, 8e étage
QUÉBEC (Québec)
G1R 5A5
Téléphone : (418) 646-4229
Télécopieur : (418) 644-1902

LEXIQUE

Profil de formation professionnelle :	Somme des unités modulaires essentielles pour accomplir avec compétence toutes les tâches d'une fonction type.
Champ professionnel :	Regroupement de fonctions types aux caractéristiques communes.
Fonction type :	Groupe de professions dont les activités sont apparentées. Cette gamme de professions représente un processus de travail complet réalisé en fait par plusieurs personnes ; elle reflète en ce sens l'objectif de polyvalence à donner à une personne.
Profession (ou fonction de travail) :	Groupe d'emplois similaires dans leurs principales tâches telles que les décrit la Classification canadienne descriptive des professions.
Tâche (de la fonction type) :	Ensemble d'activités se décomposant en opérations distinctes et visant l'accomplissement d'un travail donné. La description sommaire d'une tâche commence par un verbe d'action.
Élément de connaissance :	Ensemble de capacités nécessaires pour réaliser une tâche que l'on traduit en objectif de comportement précis et mesurable.
Grande catégorie d'activités :	Chacun des thèmes qui synthétisent les activités d'un champ professionnel et qui servent au classement de ses éléments de connaissance.
Unité modulaire :	Regroupement d'éléments de connaissance par affinités. Pour répondre à des besoins divers, les unités modulaires sont : • classées et structurées par grandes catégories d'activités; • distribuées en diverses fonctions types; • liées aux tâches des professions incluses dans les fonctions types.
CCDP :	Classification canadienne descriptive des professions.
Cont. qué. :	Contexte québécois.

PREMIÈRE PARTIE
PROFILS DE FORMATION
PROFESSIONNELLE
DU CHAMP ALIMENTATION,
HÔTELLERIE, RESTAURATION

1. PRÉSENTATION DU CHAMP PROFESSIONNEL

Le secteur *Alimentation, hôtellerie, restauration* se divise en sept grands domaines d'activités :

- la diététique;
- la transformation des produits laitiers;
- la cuisine d'établissement;
- la boucherie, la charcuterie et la préparation des produits de la pêche;
- la boulangerie-pâtisserie;
- les services de la restauration;
- l'administration et la sécurité.

En diététique, le principal changement consiste en l'emploi de techniciens ou techniciennes dans les CLSC à titre de conseillers ou conseillères en nutrition et consommation.

En dehors des emplois offerts en milieu hospitalier, l'industrie alimentaire emploie des techniciens ou techniciennes en diététique pour la recherche et l'élaboration de nouvelles recettes.

En ce qui concerne l'industrie des produits laitiers, le principal changement consiste en une application plus fréquente de la récupération des eaux usées.

Les professions de technicien ou technicienne en production alimentaire et de meunier ou meunière ont été éliminées par la mécanisation qui favorise, dans ce domaine, l'emploi de manoeuvres plutôt que de techniciens ou techniciennes.

Quant au domaine de la restauration, il est très actif. La tendance actuelle est de diviser l'industrie en deux classes : la restauration traditionnelle et la restauration intermédiaire qui se situe entre la première et le service rapide. Plusieurs restaurants de type familial placent leur cuisine à mi-chemin entre la classique et la nord-américaine. Par ailleurs, de plus en plus de traiteurs et d'entreprises se spécialisent dans le «prêt à emporter».

Dans le domaine de l'hôtellerie, on constate que les premiers emplois obtenus par les techniciens ou techniciennes en gestion hôtelière ne correspondent pas toujours à la formation reçue.

En boulangerie-pâtisserie, le principal changement consiste en l'arrivée massive des «viennoiseries». Des changements se font également sentir dans le domaine de la préparation des viandes et des poissons. D'une part, les bouchers utilisent de plus en plus la coupe française tandis que la charcuterie fine connaît un élan de popularité auprès de la clientèle. D'autre part, les poissonneries de détail éveillent l'intérêt des consommateurs et se transforment pour mettre en marché de nouveaux produits.

Enfin, en ce qui concerne les services, on constate qu'il se pratique de moins en moins de «grand service» avec flambées devant le client. Par ailleurs, des activités d'inspection et de recherche et développement débordent le cadre de la formation professionnelle au secondaire et au collégial. De même, les tâches des machinistes alimentaires s'exercent davantage dans le secteur de l'entretien mécanique que dans celui qui nous occupe, d'où le retrait des éléments de connaissance qui s'y rapportent de la présente édition du répertoire.

On retiendra de ce bref tour d'horizon que les changements survenus dans le secteur Alimentation, hôtellerie, restauration découlent de changements dans les habitudes de consommation de la clientèle.

2. PRÉSENTATION DES PROFILS DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Le champ *Alimentation, hôtellerie, restauration* comprend un ensemble de professions qui ont été groupées en six fonctions types dont voici les titres :

- Technicien, technicienne en diététique;
- Spécialiste en transformation des produits laitiers;
- Cuisinier, cuisinière;
- Boucher-charcutier-poissonnier, bouchère-charcutière-poissonnière;
- Boulanger-pâtissier, boulangère-pâtissière;
- Barman-serveur, barmaid-serveuse.

Dans le présent chapitre, on trouve pour chacune des six fonctions types du champ le profil de formation professionnelle qui lui est propre. L'information relative à chacun de ces profils est présentée sous forme de tableau et dans l'ordre suivant :

- en tête du tableau, la liste et la structure des unités modulaires essentielles à la fonction type;
- sous cette liste, les principales professions incluses dans la fonction type et les tâches qu'elles comportent;
- puis, la liste descriptive de l'ensemble des tâches liées à la fonction type;
- enfin, la liste des codes des unités modulaires correspondant à chaque tâche de la fonction type.

On notera que les fonctions types qui nécessitent une formation universitaire n'apparaissent pas dans le présent document.

La deuxième partie décrit en détail chacune ces grandes catégories d'activités ayant servi à l'élaboration des profils des fonctions types et donne les titres et les objectifs des unités modulaires de la catégorie ainsi que les relations qu'elles ont entre elles en termes de structure. Selon la nature des travaux à entreprendre, il sera souvent utile de se référer à cette deuxième partie afin de mieux comprendre la composition des profils dont il est question dans la première partie.

PROFIL DE FORMATION PROFESSIONNELLE

FONCTION TYPE
Technicien, technicienne en diététique

Liste et structure, par grandes catégories d'activités, des unités modulaires

DIÉTÉTIQUE (1-00)

1-01 Caractéristiques des matières premières
1-02 Nutrition
1-03 Hygiène
1-04 Composition des menus
1-05 Nutrition clinique
1-06 Contrôle d'un service alimentaire
1-07 Services d'information en nutrition
1-08 Chimie alimentaire
1-09 Microbiologie
1-10 Inspection des services alimentaires
1-11 Recherche et développement
1-12 Cuisine expérimentale

TRANSFORMATION DES PRODUITS LAITIERS (2-00)

2-01 Caractéristiques des produits laitiers
2-02 Techniques de transformation des produits laitiers

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT (3-00)

3-01 Connaissances de base en restauration

BOUCHERIE, CHARCUTERIE, PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE (4-00)

4-01 Caractéristiques des viandes
4-02 Techniques de transformation des viandes

CCDP	Professions incluses et lien avec les tâches de cette fonction type
Cont. qué.	• Technicien, technicienne en diététique : 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
Cont. qué.	• Technicien, technicienne en recherche et développement : 5, 6, 10
Cont. qué.	• Superviseur, superviseuse de service alimentaire : 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9
Cont. qué.	• Assistant, assistante en nutrition clinique : 6
Cont. qué.	• Conseiller, conseillère en consommation : 4, 7, 8, 9

Description des tâches de cette fonction type

1. Gérer des stocks, superviser l'administration d'un service alimentaire et y collaborer.
2. Gérer le personnel d'un service alimentaire.
3. Coordonner l'exploitation d'une équipe de production et de distribution dans un service alimentaire.
4. Faire la promotion des nouveaux produits alimentaires, des nouvelles techniques, des nouveaux appareils.
5. Contrôler la qualité et la conformité des aliments en déterminant leurs propriétés physiques ou chimiques.
6. Collaborer au contrôle de l'application d'une prescription et assister une diététiste en nutrition clinique dans l'exercice de ses fonctions.
7. Appliquer et faire appliquer les règles de salubrité, d'hygiène alimentaire et de sécurité en conformité avec les lois existantes.
8. Informer les consommateurs, favoriser le développement et la mise en marché de produits alimentaires en effectuant des travaux de recherche et de développement.
9. Appliquer et faire appliquer les lois en vigueur afin d'assurer la protection des consommateurs.
10. Effectuer des travaux de laboratoire et de recherche.

essentielles pour accomplir toutes les tâches de cette fonction type

4-06 Notions de charcuterie
4-09 Caractéristiques des produits de la pêche
4-10 Techniques de transformation des produits de la pêche

BOULANGERIE-PÂTISSERIE (5-00)

5-01 Techniques de transformation des pâtes

SERVICES DE LA RESTAURATION (6-00)

6-01 Caractéristiques des boissons alcoolisées
6-02 Règles protocolaires
6-03 Mise en place et prise de commandes
6-05 Service des aliments
6-06 Service des vins
6-07 Service de réception et de banquet

ADMINISTRATION ET SÉCURITÉ (7-00)

7-01 Structure de l'entreprise et relations de travail
7-02 Gestion du personnel
7-03 Gestion des stocks
7-04 Tenue de caisse et dépôts
7-06 Sécurité et premiers soins
7-07 Protection des consommateurs
7-08 Comptabilité
7-09 Mise en marché

N° des tâches	Liste des codes des unités modulaires nécessaires à chaque tâche de cette fonction type
1	1-01, 1-02, 1-03, 1-06 — 2-01 — 3-01 — 4-01, 4-06, 4-09, 4-10 — 5-01 — 6-01 — 7-01, 7-03, 7-04, 7-08
2	1-01, 1-02, 1-03, 1-04 — 3-01 — 7-01, 7-02
3	1-01, 1-02, 1-03, 1-04, 1-06 — 2-01 — 3-01 — 4-01, 4-02 — 5-01 — 6-01, 6-02, 6-03, 6-05, 6-06, 6-07 — 7-01, 7-02, 7-06
4	1-01, 1-02, 1-03, 1-04, 1-07 — 2-01 — 3-01 — 4-01, 4-02 — 5-01 — 6-01 — 7-09
5	1-01, 1-02, 1-03, 1-04, 1-08, 1-09, 1-10 — 2-01 — 4-01 — 5-01 — 6-01
6	1-01, 1-02, 1-03, 1-04, 1-05 — 2-01 — 4-01 — 5-01
7	1-01, 1-02, 1-03, 1-06, 1-08, 1-09, 1-10 — 2-01 — 4-01, 4-02 — 5-01 — 6-01 — 7-06
8	1-01, 1-02, 1-03, 1-04, 1-07, 1-08, 1-09, 1-11 — 2-01 — 4-01 — 5-01 — 6-01 — 7-09
9	1-01, 1-02, 1-03, 1-08, 1-09, 1-10 — 2-01 — 4-01, 4-02 — 5-01 — 6-01 — 7-06, 7-07
10	1-01, 1-02, 1-03, 1-08, 1-09, 1-11, 1-12 — 2-01, 2-02 — 4-01, 4-02 — 5-01 — 6-01

PROFIL DE FORMATION PROFESSIONNELLE

FONCTION TYPE
Spécialiste en transformation des produits laitiers

Liste et structure, par grandes catégories d'activités, des unités modulaires

DIÉTÉTIQUE (1-00)

1-03 Hygiène

TRANSFORMATION DES PRODUITS LAITIERS (2-00)

2-01 Caractéristiques des produits laitiers
2-02 Techniques de transformation des produits laitiers
2-03 Mise en production des produits laitiers
2-04 Traitement du lait et de la crème
2-05 Fabrication de sous-produits du lait
2-06 Fabrication du beurre
2-07 Fabrication de fromages et de sous-produits
2-08 Emballage et expédition des produits laitiers
2-09 Contrôle de la qualité
2-10 Contrôle technique des opérations (produits laitiers)

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT (3-00)

(Aucune unité modulaire)

BOUCHERIE, CHARCUTERIE, PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE (4-00)

(Aucune unité modulaire)

BOULANGERIE-PÂTISSERIE (5-00)

(Aucune unité modulaire)

CCDP	Professions incluses et lien avec les tâches de cette fonction type
Cont. qué.	• Spécialiste en transformation du lait et en fabrication de jus et de sous-produits du lait 1, 2, 5, 6, 7, 8
Cont. qué.	• Beurrier, beurrière 3, 5, 6, 7, 8
Cont. qué.	• Fromager, fromagère 4, 5, 6, 7, 8

Description des tâches de cette fonction type

1. Traiter le lait et la crème pour une utilisation ultérieure en vue de fabriquer des produits laitiers ou du lait nature.
2. Fabriquer, par lots et à l'aide de l'équipement approprié, des sous-produits du lait autres que le beurre et le fromage, tout en respectant les spécifications et les recettes.
3. Fabriquer du beurre et des sous-produits à l'aide d'appareils particuliers.
4. Fabriquer du fromage et des sous-produits à l'aide d'appareils particuliers.
5. Mettre en production des produits laitiers afin d'obtenir des mélanges répondant aux spécifications et aux normes, tout en déterminant les proportions des différents ingrédients incorporés aux mélanges.
6. Superviser une équipe d'ouvriers chargés de l'empaquetage et de l'entreposage des produits laitiers.
7. Surveiller et contrôler techniquement les opérations de production.
8. Effectuer les contrôles de qualité du produit pendant la production.

essentielles pour accomplir toutes les tâches de cette fonction type

SERVICES DE LA RESTAURATION (6-00)

(Aucune unité modulaire)

ADMINISTRATION ET SÉCURITÉ (7-00)

7-01 Structure de l'entreprise et relations de travail
7-02 Gestion du personnel
7-03 Gestion des stocks
7-05 Entretien de l'équipement
7-06 Sécurité et premiers soins
7-09 Mise en marché

N° des tâches	Liste des codes des unités modulaires nécessaires à chaque tâche de cette fonction type					
1	1-03	2-01, 2-04	2-02	2-03	7-03	7-06
2	1-03	2-01, 2-05	2-02	2-03	7-03	7-06
3	1-03	2-01, 2-06	2-02	2-03	7-03	7-06
4	1-03	2-01, 2-07	2-02	2-03	7-03	7-06
5	1-03	2-01	2-02	2-03	7-03	7-09
6	1-03	2-01, 2-08	2-02	2-03	7-01, 7-06	7-02
7	1-03	2-01, 2-04, 2-07	2-02, 2-05, 2-08	2-03, 2-06, 2-10	7-05	7-06
8	1-03	2-01, 2-04, 2-07, 2-10	2-02, 2-05, 2-08	2-03, 2-06, 2-09	7-09	

PROFIL DE FORMATION PROFESSIONNELLE

FONCTION TYPE
Cuisinier, cuisinière

Liste et structure, par grandes catégories d'activités, des unités modulaires

DIÉTÉTIQUE (1-00)

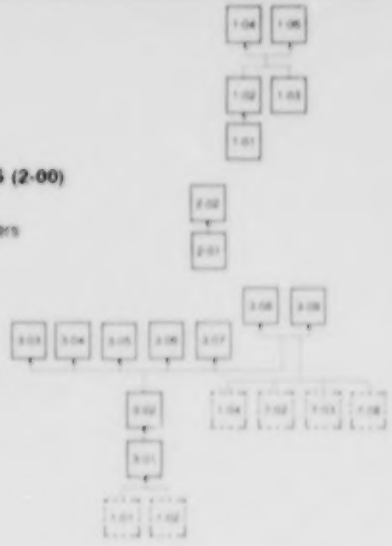
- **1-01** Caractéristiques des matières premières
- **1-02** Nutrition
- **1-03** Hygiène
- **1-04** Composition des menus
- **1-06** Contrôle d'un service alimentaire

TRANSFORMATION DES PRODUITS LAITIERS (2-00)

- **2-01** Caractéristiques des produits laitiers
- **2-02** Techniques de transformation des produits laitiers

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT (3-00)

- **3-01** Connaissances de base en restauration
- **3-02** Préparations fondamentales
- **3-03** Préparation de potages, d'oeufs, de fruits et de légumes
- **3-04** Réalisation d'apprêts culinaires de viandes, volaille, gibier, poissons et fruits de mer
- **3-05** Préparation de hors-d'oeuvre et d'entrées
- **3-06** Décoration culinaire
- **3-07** Préparation de déjeuners et de repas légers
- **3-08** Coordination des opérations
- **3-09** Service de traiteur



CCDP	Professions incluses et lien avec les tâches de cette fonction type
6121-111	• Chef cuisinier, chef cuisinière en général : 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15
Cont. qué.	• Cuisinier, cuisinière en général : 6, 7, 8, 10, 12, 13, 14, 15
Cont. qué.	• Chef des cuisines : 1, 2, 3, 4, 5
Cont. qué.	• Cuisinier traiteur, cuisinière traiteuse : 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
Cont. qué.	• Chef saucier, chef saucière : 6, 12, 14
Cont. qué.	• Chef rôtisseur, chef rôtisseuse : 8, 12, 14
Cont. qué.	• Chef préposé, chef préposée aux entremets : 7, 10, 14, 15
Cont. qué.	• Chef préposé, chef préposée au garde-manger : 10, 11, 13, 15

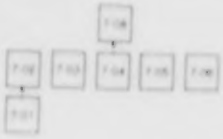
Description des tâches de cette fonction type
1. Composer les menus et les cartes
2. Coordonner les différents services rattachés à la cuisine
3. Sélectionner et diriger le personnel de cuisine
4. Administrer la cuisine en effectuant les achats et les commandes de matières premières et d'équipement, calculer les marges de profit de l'entreprise
5. Coordonner un service en salle à manger et présenter des plats
6. Effectuer des préparations de base et des sauces
7. Préparer les différentes sortes de potages et les fruits, cuire les légumes et les oeufs
8. Rôtir et griller des viandes, des poissons et des légumes, fabriquer des jus et des beurres composés
9. Offrir un service de distribution à l'extérieur et présenter des plats
10. Élaborer des hors-d'oeuvre et des entrées
11. Préparer des viandes, des poissons à l'état cru ainsi que des charcuteries
12. Cuire des viandes, des poissons et des fruits de mer
13. Préparer des pâtisseries et des desserts
14. Préparer des garnitures de plats
15. Préparer des déjeuners et des repas légers

SERVICES DE LA RESTAURATION (6-00)

6-01 Caractéristiques des boissons alcoolisées
6-02 Règles protocolaires
6-03 Mise en place et prise de commandes
6-04 Préparation et service des boissons alcoolisées
6-05 Service des aliments
6-06 Service des vins
6-07 Service de réception et de banquet

ADMINISTRATION ET SÉCURITÉ (7-00)

7-01 Structure de l'entreprise et relations de travail
7-02 Gestion du personnel
7-03 Gestion des stocks
7-04 Tenue de caisse et dépôts
7-05 Entretien de l'équipement
7-06 Sécurité et premiers soins
7-08 Comptabilité



N° des tâches	Liste des codes des unités modulaires nécessaires à chaque tâche de cette fonction type														
12	1-01, 1-03	1-02	2-01, 2-02	3-01	3-02	3-04	4-01, 4-06, 4-10	4-02, 4-08, 4-11	4-05, 4-09	5-01	5-02			7-05	7-06
13	1-01, 1-03	1-02	2-01, 2-02	3-01	3-02					5-01, 5-04, 5-07	5-02, 5-05	5-03, 5-06		7-05	7-06
14	1-01, 1-03	1-02	2-01, 2-02	3-01	3-02	3-06	4-06							7-05	7-06
15	1-01, 1-03	1-02		3-01, 3-04, 3-07	3-02	3-03, 3-05	3-06							7-05	7-06

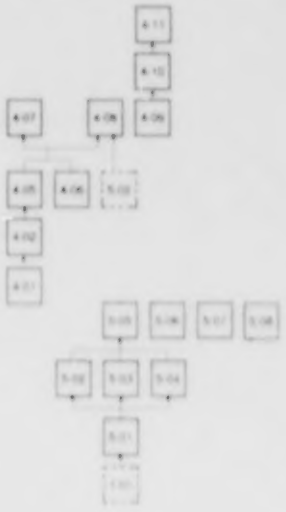
essentielles pour accomplir toutes les tâches de cette fonction type

BOUCHERIE, CHARCUTERIE, PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE (4-00)

4-01 Caractéristiques des viandes
4-02 Techniques de transformation des viandes
4-05 Coupe des viandes
4-06 Notions de charcuterie
4-07 Préparation de charcuterie crue
4-08 Préparation de charcuterie cuite
4-09 Caractéristiques des produits de la pêche
4-10 Techniques de transformation des produits de la pêche
4-11 Préparation et coupe des produits de la pêche

BOULANGERIE-PÂTISSERIE (5-00)

5-01 Techniques de transformation des pâtes
5-02 Préparation des pâtes de base
5-03 Cuisson des produits
5-04 Décorations et garnitures
5-05 Pâtisserie
5-06 Chocolaterie
5-07 Glacerie
5-08 Confiserie



N° des tâches	Liste des codes des unités modulaires nécessaires à chaque tâche de cette fonction type
1	1-01, 1-02, 2-01, 3-01, 3-02, 3-03, 4-01, 4-02, 4-05, 5-01, 5-02, 5-03, 1-03, 1-04 3-04, 3-05, 3-07 4-06, 4-07, 4-08 5-04, 5-05, 5-06
2	1-01, 1-02, 3-01, 3-02, 3-03, 4-01, 4-02, 6-01, 6-02, 7-01, 7-02, 1-03, 1-04 3-04, 3-05, 3-06, 6-03, 6-05, 7-03, 7-04 3-07, 3-09 6-06, 6-07 7-08
3	1-01, 1-02, 3-01, 7-01, 7-02
4	1-01, 1-02, 2-01, 3-01, 4-01, 5-01, 7-03, 7-04 7-08
5	1-01, 1-02, 3-01, 3-02, 3-06, 6-01, 6-02, 7-01, 7-02, 1-03, 1-04 3-09 6-03, 6-05, 7-03, 7-04 1-06 6-06, 6-07 7-06, 7-08
6	1-01, 1-02, 2-01, 3-01, 3-02, 3-06, 4-01, 4-02, 4-05, 5-01, 5-02, 7-05, 7-06 1-03 2-02 4-06
7	1-01, 1-02, 2-01, 3-01, 3-02, 3-03, 4-01, 4-02, 4-05, 7-05, 7-06 1-03 2-02 3-06 4-06
8	1-01, 1-02, 2-01, 3-01, 3-02, 3-04, 4-01, 4-02, 4-05, 5-01, 5-02, 7-05, 7-06 1-03 3-06 4-06 4-08
9	1-01, 1-02, 3-01, 3-02, 3-03, 4-01, 4-02, 4-05, 5-01, 5-02, 5-03, 6-01, 6-02, 7-01, 7-02, 1-03, 1-04 3-04, 3-05, 3-06, 4-06 5-04, 5-05, 5-06, 6-03, 6-04, 7-03, 7-04, 3-07, 3-08 5-07, 5-08 6-05, 6-06, 7-06, 7-08 6-07
10	1-01, 1-02, 2-01, 3-01, 3-02, 3-05, 4-01, 4-02, 4-05, 5-01, 5-02, 5-04, 7-05, 7-06 1-03 2-02 3-06 4-06 4-07 4-08
11	1-01, 1-02, 2-01, 3-01, 3-02, 4-01, 4-02, 4-05, 5-01, 5-02, 7-05, 7-06 1-03 4-06 4-07 4-09 4-10, 4-11

PROFIL DE FORMATION PROFESSIONNELLE

FONCTION TYPE
Boucher-charcutier-poissonnier,
bouchère-charcutière-poissonnière

Liste et structure, par grandes catégories d'activités, des unités modulaires

DIÉTÉTIQUE (1-00)

1-01 Caractéristiques des matières premières
1-02 Nutrition
1-03 Hygiène

TRANSFORMATION DES PRODUITS LAITIERS (2-00)

(Aucune unité modulaire)

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT (3-00)

3-01 Connaissances de base en restauration
3-02 Préparations fondamentales
3-04 Réalisation d'apprêts culinaires de viandes, volaille, gibier, poissons et fruits de mer
3-06 Décoration culinaire

BOUCHERIE, CHARCUTERIE, PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE (4-00)

4-01 Caractéristiques des viandes
4-02 Techniques de transformation des viandes
4-03 Abattage des animaux de boucherie
4-04 Préparation de la volaille
4-05 Coupe des viandes
4-06 Notions de charcuterie
4-07 Préparation de charcuterie crue
4-08 Préparation de charcuterie cuite
4-09 Caractéristiques des produits de la pêche

CCDP	Professions incluses et lien avec les tâches de cette fonction type
Cont. qué.	• Boucher, boucherie d'abattoir : 1
Cont. qué.	• Boucher-charcutier, bouchère-charcutière : 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11
Cont. qué.	• Boucher, bouchère : 1, 2, 3, 5, 9, 10, 11
Cont. qué.	• Boucher, bouchère de super-marché : 2, 3, 5, 6, 9, 10
Cont. qué.	• Boucher, bouchère de restaurant : 4, 5, 6, 7, 8, 10
Cont. qué.	• Charcutier, charcutière : 6, 7, 9, 10, 11
Cont. qué.	• Poissonnier, poissonnière : 8, 9, 10, 11

Description des tâches de cette fonction type
1. Abattre et effectuer le débitage de gros des animaux de boucherie.
2. Acheter des carcasses d'animaux selon la qualité.
3. Découper les viandes en respectant les différentes coupes.
4. Préparer des viandes en vue d'une utilisation hôtelière.
5. Préparer de la volaille.
6. Préparer des farces et des chairs pour confectionner des saucisses et autres produits de charcuterie.
7. Préparer et cuire de la charcuterie.
8. Effectuer les préparations préliminaires des poissons et autres produits de la pêche.
9. Préparer, peser, emballer les produits commandés.
10. Nettoyer et maintenir en bon état l'équipement et les ustensiles.
11. Administrer un commerce en effectuant les inventaires, les commandes et la balance de la caisse.

essentielles pour accomplir toutes les tâches de cette fonction type

4-10 Techniques de transformation des produits de la pêche
4-11 Préparation et coupe des produits de la pêche
4-12 Emballage des viandes et des produits de la pêche

BOULANGERIE-PÂTISSERIE (5-00)

5-01 Techniques de transformation des pâtes
5-02 Préparation des pâtes de base
5-04 Décorations et garnitures

SERVICES DE LA RESTAURATION (6-00)

(Aucune unité modulaire)

ADMINISTRATION ET SÉCURITÉ (7-00)

7-01 Structure de l'entreprise et relations de travail
7-02 Gestion du personnel
7-03 Gestion des stocks
7-04 Tenue de caisse et dépôts
7-05 Entretien de l'équipement
7-06 Sécurité et premiers soins
7-08 Comptabilité
7-09 Mise en marché

N° des tâches	Liste des codes des unités modulaires nécessaires à chaque tâche de cette fonction type
1	1-03 4-01, 4-02, 4-03
2	1-03 4-01, 4-02 7-06
3	1-03 4-01, 4-02, 4-05, 4-12 7-05, 7-06
4	1-03 4-01, 4-02, 4-05 7-05, 7-06
5	1-03 4-01, 4-02, 4-04, 4-12 7-05, 7-06
6	1-03 4-01, 4-02, 4-05, 4-06, 4-07, 4-12 7-05, 7-06
7	1-01, 1-02, 1-03 3-01, 3-02, 3-04, 3-06 4-01, 4-02, 4-05, 4-06, 4-07, 4-08, 4-12 5-01, 5-02, 5-04 7-05, 7-06
8	1-03 4-09, 4-10, 4-11, 4-12 7-05, 7-06
9	1-03 4-12 7-03
10	1-03 7-05
11	7-01, 7-02, 7-03, 7-04, 7-08, 7-09

PROFIL DE FORMATION PROFESSIONNELLE

FONCTION TYPE
Boulanger-pâtissier, boulangère-pâtissière

Liste et structure, par grandes catégories d'activités, des unités modulaires

DIÉTÉTIQUE (1-00)

1-01 Caractéristiques des matières premières
1-03 Hygiène

TRANSFORMATION DES PRODUITS LAITIERS (2-00)

2-01 Caractéristiques des produits laitiers
2-02 Techniques de transformation des produits laitiers

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT (3-00)

(Aucune unité modulaire)

BOUCHERIE, CHARCUTERIE, PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE (4-00)

(Aucune unité modulaire)

BOULANGERIE-PÂTISSERIE (5-00)

5-01 Techniques de transformation des pâtes
5-02 Préparation des pâtes de base
5-03 Cuisson des produits
5-04 Décorations et garnitures
5-05 Pâtisserie
5-06 Chocolaterie
5-07 Glacerie
5-08 Confiserie
5-09 Tranchage et emballage des produits de boulangerie-pâtisserie

CCDP	Professions incluses et lien avec les tâches de cette fonction type
Cont. qué.	• Boulanger-pâtissier, boulangère-pâtissière 1, 3, 4, 5, 9
Cont. qué.	• Pâtissier, pâtissière 1, 2, 3, 4, 5, 9
Cont. qué.	• Chocolatier, chocolatière 5, 6, 9
Cont. qué.	• Glacier, glacière 5, 7, 9
Cont. qué.	• Confiseur, confiseuse 5, 8, 9

Description des tâches de cette fonction type
1. Préparer les pâtes et confectionner les articles de boulangerie et de pâtisserie.
2. Confectionner des entremets, des desserts de restaurant et des gâteaux d'occasion.
3. Cuire des produits de boulangerie et de pâtisserie.
4. Décorer des gâteaux et des pâtisseries.
5. Emballer les différents produits commandés.
6. Préparer des chocolats en vue de les mouler, les travailler pour différentes préparations de chocolaterie.
7. Élaborer des préparations pour faire des glaces, des sorbets et autres mets à base de crème glacée.
8. Cuire et travailler le sucre pour préparer des confiseries.
9. Administrer un commerce en effectuant les inventaires, les commandes et la balance de la caisse.

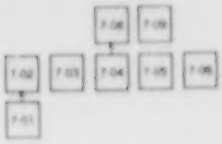
essentielles pour accomplir toutes les tâches de cette fonction type

SERVICES DE LA RESTAURATION (6-00)

(Aucune unité modulaire)

ADMINISTRATION ET SÉCURITÉ (7-00)

- **7-01** Structure de l'entreprise et relations de travail
- **7-02** Gestion du personnel
- **7-03** Gestion des stocks
- **7-04** Tenue de caisse et dépôts
- **7-05** Entretien de l'équipement
- **7-06** Sécurité et premiers soins
- **7-08** Comptabilité
- **7-09** Mise en marché



N° des tâches	Liste des codes des unités modulaires nécessaires à chaque tâche de cette fonction type			
1	1-01, 1-03	2-01	5-01, 5-02	7-05, 7-06
2	1-01, 1-03	2-01	5-01, 5-02, 5-03, 5-04, 5-05, 5-06	7-05, 7-06
3	1-01, 1-03		5-01, 5-02, 5-03	7-05, 7-06
4	1-01, 1-03	2-01	5-01, 5-02, 5-04	7-05, 7-06
5			5-09	
6	1-01, 1-03	2-01, 2-02	5-01, 5-04, 5-06	7-05, 7-06
7	1-01, 1-03	2-01, 2-02	5-01, 5-04, 5-07	7-05, 7-06
8	1-01, 1-03		5-01, 5-04, 5-08	7-05, 7-06
9				7-01, 7-02, 7-03, 7-04, 7-08, 7-09

PROFIL DE FORMATION PROFESSIONNELLE

FONCTION TYPE
Barman-serveur, barmaid-serveuse

Liste et structure, par grandes catégories d'activités, des unités modulaires

DIÉTÉTIQUE (1-00)

1-01 Caractéristiques des matières premières
1-02 Nutrition
1-03 Hygiène

TRANSFORMATION DES PRODUITS LAITIERS (2-00)

2-01 Caractéristiques des produits laitiers

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT (3-00)

3-01 Connaissances de base en restauration

BOUCHERIE, CHARCUTERIE, PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE (4-00)

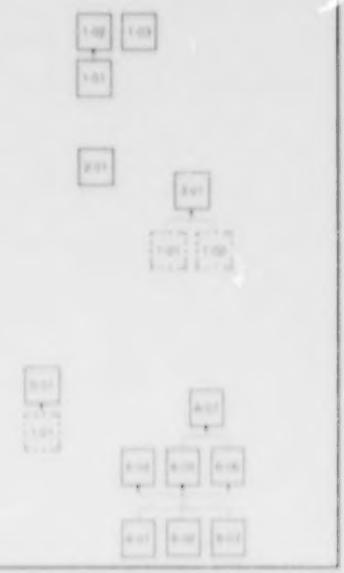
4-01 Caractéristiques des viandes
4-09 Caractéristiques des produits de la pêche

BOULANGERIE-PÂTISSERIE (5-00)

5-01 Techniques de transformation des pâtes

SERVICES DE LA RESTAURATION (6-00)

6-01 Caractéristiques des boissons alcoolisées
6-02 Règles protocolaires
6-03 Mise en place et prise de commandes



CCDP	Professions incluses et lien avec les tâches de cette fonction type
Cont. qué.	• Maître d'hôtel : 5, 6, 7, 8
Cont. qué.	• Barman, barmaid : 1, 4, 6, 8
Cont. qué.	• Serveur, serveuse : 1, 2, 3, 8

Description des tâches de cette fonction type
1. Mettre en ordre, faire l'entretien de sa section de travail afin de répondre aux directives et aux besoins de l'établissement
2. Servir des boissons et des vins, assurer un service de qualité tout en respectant les règles protocolaires
3. Servir des repas et assurer un service de qualité dans la salle à manger tout en respectant les règles protocolaires
4. Effectuer la préparation et le service des boissons, alcools et coquetels en respectant la demande des clients
5. Superviser l'organisation matérielle et le personnel pour répondre aux exigences de la clientèle
6. Effectuer des inventaires, préparer des demandes d'approvisionnement, commander et entreposer les marchandises nécessaires à l'exploitation des services
7. Prendre les réservations et accueillir les clients
8. Facturer des repas ou des consommations, encaisser des sommes d'argent, balancer les transactions financières de la journée

essentielles pour accomplir toutes les tâches de cette fonction type

6-04 Préparation et service des boissons alcoolisées
6-05 Service des aliments
6-06 Service des vins
6-07 Service de réception et de banquet

ADMINISTRATION ET SÉCURITÉ (7-00)

7-01 Structure de l'entreprise et relations de travail
7-02 Gestion du personnel
7-03 Gestion des stocks
7-04 Tenue de caisse et dépôts
7-05 Entretien de l'équipement
7-06 Sécurité et premiers soins
7-08 Comptabilité

N° des tâches	Liste des codes des unités modulaires nécessaires à chaque tâche de cette fonction type
1	1-03 4-03 7-05 7-06
2	1-03 4-01 4-02 4-03 4-06 7-08
3	1-01 1-02 1-03 3-01 4-01 4-06 5-01 4-01 4-02 4-03 4-05 7-08
4	1-03 2-01 4-01 4-02 4-03 4-04 7-08
5	4-01 4-02 4-03 4-04 4-05 4-06 4-07 7-01 7-02 7-08
6	7-02
7	6-02 7-04
8	7-04 7-08

DEUXIÈME PARTIE
GRANDES CATÉGORIES
D'ACTIVITÉS ET UNITÉS
MODULAIRES

LISTE ET STRUCTURE DES UNITÉS MODULAIRES DES GRANDES CATÉGORIES D'ACTIVITÉS

L'analyse des tâches et des opérations de l'ensemble des fonctions types du champ *Alimentation, hôtellerie, restauration* nous a conduit à distinguer sept grandes catégories d'activités :

1-00 Diététique

2-00 Transformation des produits laitiers

3-00 Cuisine d'établissement

4-00 Boucherie, charcuterie, préparation des produits de la pêche

5-00 Boulangerie-pâtisserie

6-00 Services de la restauration

7-00 Administration et sécurité

Les pages qui suivent fournissent la liste des unités modulaires de chacune des grandes catégories d'activités, avec leurs code, titre et définition d'objectif respectifs[1]. Une représentation schématique sur la page de droite aide à saisir les relations entre différentes unités modulaires. Certaines unités ont un caractère général alors que d'autres sont considérées comme terminales. Ainsi, les premières décrivent principalement les capacités nécessaires à la compréhension ou au développement de comportements de base, lesquels permettront d'acquérir d'autres capacités particulières ou terminales.

Pondération de l'importance des grandes catégories selon les fonctions

Grandes catégories	Diététique (1-00)	Transformation des produits laitiers (2-00)	Cuisine d'établissement (3-00)	Boucherie, charcuterie, préparation des produits de la pêche (4-00)	Boulangerie-pâtisserie (5-00)	Services de la restauration (6-00)	Administration et sécurité (7-00)
Fonctions types							
Technicien, technicienne en diététique	••	•	•	•	•	•	••
Spécialiste en transformation des produits laitiers	•	••	—	—	—	—	•
Cuisinier, cuisinière	•	•	••	••	••	••	••
Boucher-charcutier-poissonnier, boucher-charcutière-poissonnière	•	—	•	••	•	—	••
Boulanger-pâtissier, boulangère-pâtissière	•	•	—	—	••	—	••
Barman-serveur, barmaid-serveuse	•	•	•	•	•	••	••

•• Activités principales

• Activités secondaires

— Ne s'applique pas ou peu

1. Pour avoir une description plus complète de l'unité modulaire (objectif et contenu de l'ensemble des éléments de connaissance), il suffit de consulter la quatrième partie du présent document.

CODE, TITRE ET DÉFINITION DE L'OBJECTIF DES UNITÉS MODULAIRES DE LA GRANDE CATÉGORIE D'ACTIVITÉS

DIÉTÉTIQUE (1-00)

1-01 CARACTÉRISTIQUES DES MATIÈRES PREMIÈRES

Identifier les matières premières utilisées en cuisine et leurs moyens de conservation :

A) Matières premières;
B) Conservation.

1-02 NUTRITION

Appliquer les principes et les normes nutritionnels.

1-03 HYGIÈNE

Assurer l'observation des règles de propreté en vérifiant :

A) La propreté des locaux;
B) L'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel.

1-04 COMPOSITION DES MENUS

Participer à l'élaboration des menus en tenant compte des principes nutritionnels de base.

1-05 NUTRITION CLINIQUE

Collaborer à l'évaluation des besoins et de l'état nutritionnel d'une personne à partir d'un bilan alimentaire :

A) Évaluation des besoins;
B) Évaluation des menus;
C) Suivi de dossier.

1-06 CONTRÔLE D'UN SERVICE ALIMENTAIRE

Coordonner l'exploitation d'un service alimentaire :

A) Contrôle du matériel;
B) Contrôle des aliments : quantité et qualité;
C) Contrôle de l'efficacité du service.

1-07 SERVICES D'INFORMATION EN NUTRITION

Établir des budgets alimentaires à partir de menus types et donner de l'information sur les nouveaux produits et appareils.

1-08 CHIMIE ALIMENTAIRE

Effectuer des travaux de laboratoire en chimie alimentaire :

A) Notions de biochimie;
B) Tests de laboratoire en physique et chimie alimentaires;
C) Résultats.

1-09 MICROBIOLOGIE

Contrôler la qualité microbiologique des aliments et effectuer des expériences sur l'utilisation des microorganismes dans le traitement des denrées alimentaires.

1-10 INSPECTION DES SERVICES ALIMENTAIRES

Vérifier et contrôler l'application des normes de salubrité dans un établissement :

A) Inspection et classement des produits alimentaires;
B) Contrôle de la salubrité.

1-11 RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Effectuer des essais en laboratoire pour étudier le rôle des nutriments dans l'organisme humain.

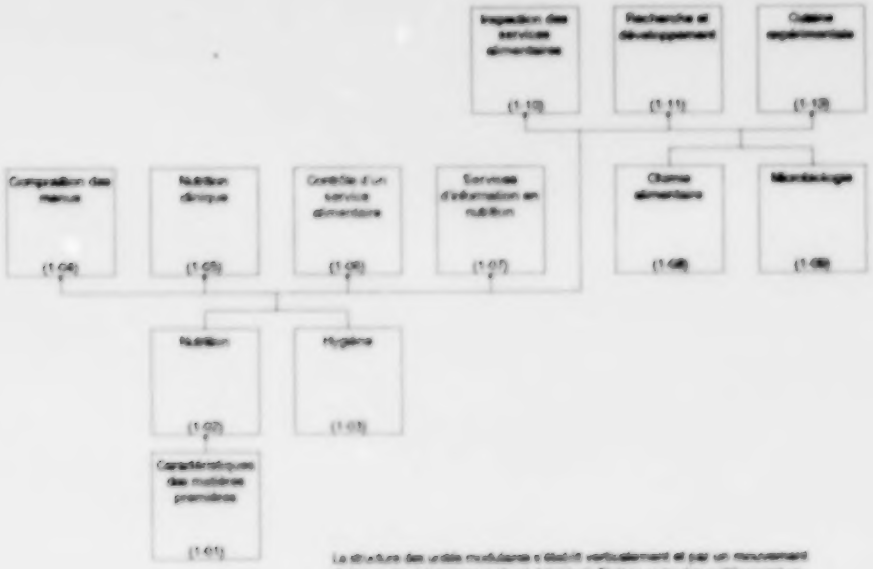
1-12 CUISINE EXPÉRIMENTALE

Procéder à des essais en cuisine expérimentale :

A) Essais en cuisine expérimentale;
B) Élaboration et expérimentation de recettes;
C) Évaluation sensorielle.

STRUCTURE DES UNITÉS MODULAIRES

DIÉTÉTIQUE (1-00)



La structure des unités modulaires s'établit verticalement et par un mouvement de bas en haut clairement indiqué, à l'aide de flèches, entre les unités ayant un degré d'interdépendance.

Across les unités situées à un palier inférieur seulement celles qui leur sont supérieures et reliées par des flèches.

Quant à la disposition et à l'alignement horizontal des unités, il ne faut leur prêter aucun sens particulier car ils répondent simplement à des règles d'esthétique graphique permettant une meilleure perception visuelle.

TITRE ET CODE DE L'UNITÉ MODULAIRE DANS LA GRANDE CATÉGORIE D'ACTIVITÉS OU ELLE EST CLASSÉE

TITRE ET CODE DE L'UNITÉ MODULAIRE DE SOUTIEN CLASSÉE DANS UNE AUTRE GRANDE CATÉGORIE D'ACTIVITÉS

CODE, TITRE ET DÉFINITION DE L'OBJECTIF DES UNITÉS MODULAIRES DE LA GRANDE CATÉGORIE D'ACTIVITÉS

TRANSFORMATION DES PRODUITS LAITIERS (2-00)

2-01 CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS LAITIERS

Différencier les produits laitiers : procédés de conservation et propriétés.

2-02 TECHNIQUES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS LAITIERS

Distinguer les principales opérations de transformation des produits laitiers et leurs effets sur le produit :

A) Lait et crème;
B) Beurre;
C) Fromage;
D) Levain lactique;
E) Crème glacée;
F) Jus.

2-03 MISE EN PRODUCTION DES PRODUITS LAITIERS

Déterminer les opérations de mise en production d'après le produit à obtenir :

A) Établissement des recettes;
B) Détermination du rendement.

2-04 TRAITEMENT DU LAIT ET DE LA CRÈME

Effectuer les diverses opérations de traitement du lait, de la réception à la mise en marché :

A) Réception et épuration;
B) Pasteurisation;
C) Homogénéisation;
D) Stérilisation;
E) Écrémage;
F) Fabrication de lait en poudre.

2-05 FABRICATION DE SOUS-PRODUITS DU LAIT

Effectuer les opérations de traitement du lait en suivant les recettes appropriées.

2-06 FABRICATION DU BEURRE

Fabriquer du beurre selon des méthodes standardisées :

A) Levains lactiques;
B) Beurre.

2-07 FABRICATION DE FROMAGES ET DE SOUS-PRODUITS

Fabriquer du fromage et des sous-produits selon des méthodes standardisées.

2-08 EMBALLAGE ET EXPÉDITION DES PRODUITS LAITIERS

Assurer l'emballage et l'expédition des différents produits laitiers ou de leurs sous-produits :

A) Emballage;
B) Expédition.

2-09 CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

Assurer les différents contrôles de la qualité des produits durant leur fabrication :

A) Analyse des produits laitiers;
B) Procédure générale de contrôle;
C) Analyse des eaux.

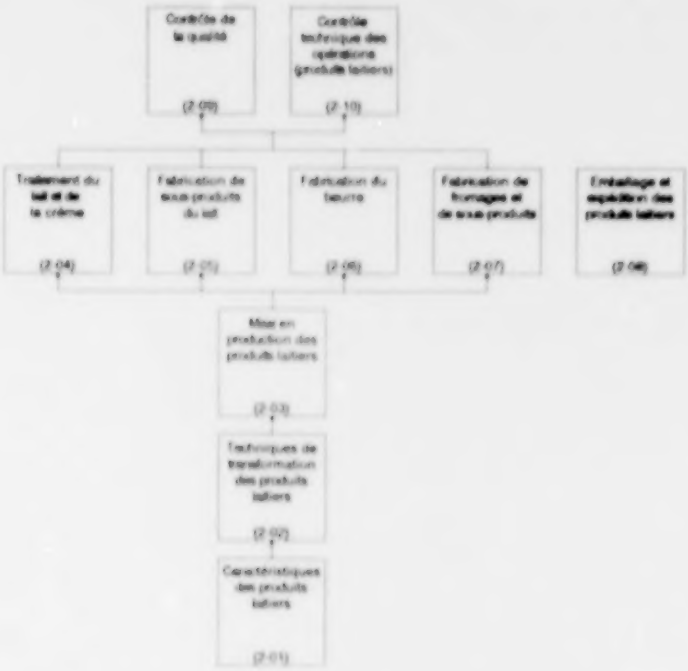
2-10 CONTRÔLE TECHNIQUE DES OPÉRATIONS (PRODUITS LAITIERS)

Vérifier les opérations de transformation des produits laitiers :

A) Planification des opérations;
B) Lancement de la production;
C) Réglages et ajustements;
D) Évaluation de la productivité.

STRUCTURE DES UNITÉS MODULAIRES

TRANSFORMATION DES PRODUITS LAITIERS (2-00)



CODE, TITRE ET DÉFINITION DE L'OBJECTIF DES UNITÉS MODULAIRES DE LA GRANDE CATÉGORIE D'ACTIVITÉS

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT (3-00)

3-01 CONNAISSANCES DE BASE EN RESTAURATION

Se familiariser avec les principaux domaines de la restauration :

A) Formes de restauration;
B) Équipement de cuisine;
C) Préparation et cuisson;
D) Personnel.

3-02 PRÉPARATIONS FONDAMENTALES

Réaliser les préparations fondamentales et en connaître les principales utilisations.

3-03 PRÉPARATION DE POTAGES, D'OEUFS, DE FRUITS ET DE LÉGUMES

Préparer divers plats selon les recettes appropriées :

A) Potages;
B) Oeufs;
C) Fruits et légumes.

3-04 RÉALISATION D'APPRÊTS CULINAIRES DE VIANDES, VOLAILLE, GIBIER, POISSONS ET FRUITS DE MER

Cuire les viandes, la volaille, le gibier, les poissons et les fruits de mer.

3-05 PRÉPARATION DE HORS-D'OEUVRE ET D'ENTRÉES

Préparer des hors-d'oeuvre et des entrées :

A) Pâtes alimentaires;
B) Sandwichs et canapés;
C) Hors-d'oeuvre et entrées;
D) Fromages.

3-06 DÉCORATION CULINAIRE

Décorer divers types de plats.

3-07 PRÉPARATION DE DÉJEUNERS ET DE REPAS LÉGERS

Préparer et servir les déjeuners et repas légers :

A) Déjeuners;
B) Repas légers.

3-08 COORDINATION DES OPÉRATIONS

Coordonner les opérations effectuées dans la cuisine et la salle à manger.

3-09 SERVICE DE TRAITEUR

Coordonner les différents services offerts à l'extérieur.

STRUCTURE DES UNITÉS MODULAIRES

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT (3-00)

CODE, TITRE ET DÉFINITION DE L'OBJECTIF DES UNITÉS MODULAIRES DE LA GRANDE CATÉGORIE D'ACTIVITÉS

BOUCHERIE, CHARCUTERIE, PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE (4-00)

4-01 CARACTÉRISTIQUES DES VIANDES

Distinguer les races d'animaux de boucherie, les abats et abattis ainsi que les catégories de viandes :

A) Races d'animaux de boucherie;
B) Abats et abattis;
C) Catégories de viandes.

4-02 TECHNIQUES DE TRANSFORMATION DES VIANDES

Effectuer les préparations préliminaires au débitage des viandes de boucherie.

4-03 ABATTAGE DES ANIMAUX DE BOUCHERIE

Pratiquer l'abattage des différents animaux de boucherie.

4-04 PRÉPARATION DE LA VOLAILLE

Dépecer et préparer la volaille et les abattis.

4-05 COUPE DES VIANDES

Effectuer la coupe du boeuf, du veau, du porc et de l'agneau :

A) Coupe de gros;
B) Coupe de détail;
C) Coupe française;
D) Coupe d'hôtel;
E) Préparation des abats et abattis.

4-06 NOTIONS DE CHARCUTERIE

Distinguer les produits de charcuterie ainsi que les techniques de salage et de fumage des viandes :

A) Produits de charcuterie;
B) Salage et fumage des viandes.

4-07 PRÉPARATION DE CHARCUTERIE CRUE

Préparer les différents types de charcuterie crue.

4-08 PRÉPARATION DE CHARCUTERIE CUITE

Préparer les pâtes et les garnitures nécessaires à la fabrication de charcuterie cuite.

4-09 CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Distinguer les poissons, mollusques et crustacés commercialisés au Québec.

4-10 TECHNIQUES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Distinguer les opérations du traitement des poissons, mollusques et crustacés.

4-11 PRÉPARATION ET COUPE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

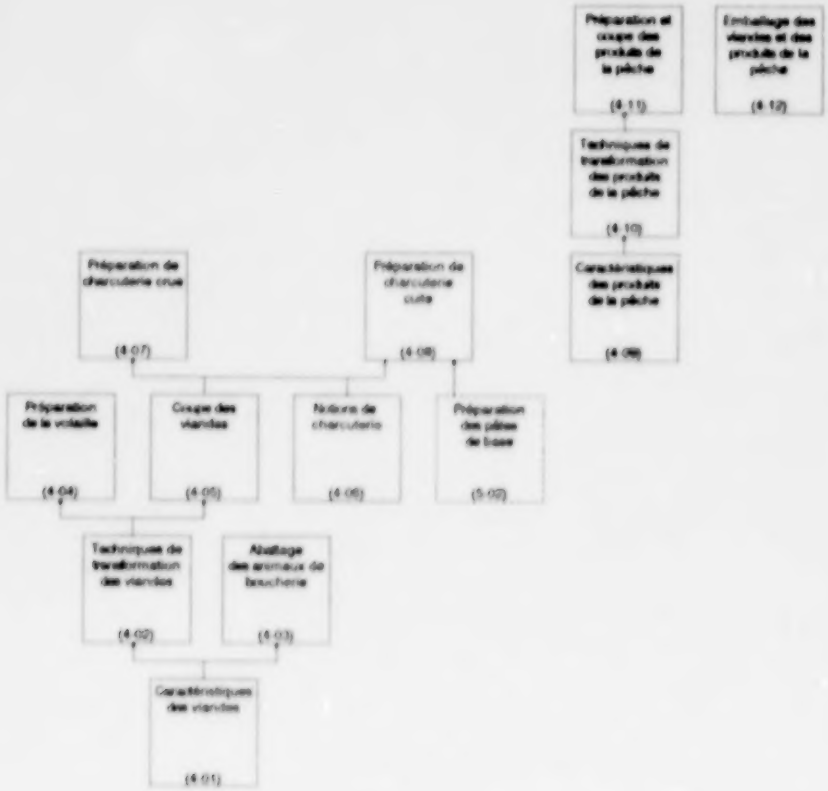
Effectuer la préparation et la coupe des poissons, mollusques et crustacés.

4-12 EMBALLAGE DES VIANDES ET DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Peser, emballer et étiqueter les produits de boucherie, la volaille, les poissons, mollusques et crustacés.

STRUCTURE DES UNITÉS MODULAIRES

BOUCHERIE, CHARCUTERIE, PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE (4-00)



CODE, TITRE ET DÉFINITION DE L'OBJECTIF DES UNITÉS MODULAIRES DE LA GRANDE CATÉGORIE D'ACTIVITÉS

BOULANGERIE-PÂTISSERIE (5-00)

5-01 TECHNIQUES DE TRANSFORMATION DES PÂTES

Distinguer les matières premières et les méthodes de préparation des produits de boulangerie et de pâtisserie :

A) Matières premières et méthodes de préparation;

B) Caractéristiques des produits.

5-02 PRÉPARATION DES PÂTES DE BASE

Confectionner les différentes pâtes utilisées en boulangerie et en pâtisserie :

A) Pétrissage manuel;

B) Pétrissage mécanique.

5-03 CUISSON DES PRODUITS

Déterminer le rendement thermique des fours et cuire différents produits de boulangerie et de pâtisserie.

5-04 DÉCORATIONS ET GARNITURES

Décorer et garnir des produits de boulangerie et de pâtisserie.

5-05 PÂTISSERIE

Utiliser les différentes pâtes de base et réaliser des pâtisseries.

5-06 CHOCOLATERIE

Préparer différentes recettes de chocolat.

5-07 GLACERIE

Préparer différentes recettes de glaces et de sorbets.

5-08 CONFISERIE

Préparer différentes recettes de confiserie.

5-09 TRANCHAGE ET EMBALLAGE DES PRODUITS DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Trancher et emballer des produits de boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie et confiserie.

STRUCTURE DES UNITÉS MODULAIRES

BOULANGERIE-PÂTISSERIE (5-00)

CODE, TITRE ET DÉFINITION DE L'OBJECTIF DES UNITÉS MODULAIRES DE LA GRANDE CATÉGORIE D'ACTIVITÉS

SERVICES DE LA RESTAURATION (6-00)

6-01 CARACTÉRISTIQUES DES BOISSONS ALCOOLISÉES

Distinguer les sortes d'alcools sur le marché et les éléments utilisés pour préparer des consommations.

6-02 RÈGLES PROTOCOLAIRES

Distinguer les règles protocolaires et d'étiquette suivies en restauration.

6-03 MISE EN PLACE ET PRISE DE COMMANDES

Assurer la mise en place du bar et de la salle à manger, et prendre les commandes.

A) Mise en place.

B) Prise de commandes.

6-04 PRÉPARATION ET SERVICE DES BOISSONS ALCOOLISÉES

Préparer, décorer et servir différentes boissons alcoolisées.

6-05 SERVICE DES ALIMENTS

Assurer le service de repas à la clientèle.

6-06 SERVICE DES VINS

Choisir et servir un vin selon le protocole établi.

6-07 SERVICE DE RÉCEPTION ET DE BANQUET

Organiser une réception ou un banquet pour un groupe de personnes.

STRUCTURE DES UNITÉS MODULAIRES

SERVICES DE LA RESTAURATION (6-00)

CODE, TITRE ET DÉFINITION DE L'OBJECTIF DES UNITÉS MODULAIRES DE LA GRANDE CATÉGORIE D'ACTIVITÉS

ADMINISTRATION ET SÉCURITÉ (7-00)

7-01 STRUCTURE DE L'ENTREPRISE ET RELATIONS DE TRAVAIL

Décrire la structure et le fonctionnement d'une entreprise ainsi que la nature des relations de travail qui y règnent.

7-02 GESTION DU PERSONNEL

Analyser les emplois, embaucher, entraîner et superviser le personnel, coordonner et évaluer son travail.

7-03 GESTION DES STOCKS

Gérer le mouvement des marchandises en magasin :

A) Inventaire;
B) Demandes d'approvisionnement;
C) Réception et entreposage;
D) Contrôle des stocks et approvisionnement;
E) Commandes;
F) Contrôle des achats;
G) Choix d'un fournisseur et établissement des conditions d'achat.

7-04 TENUE DE CAISSE ET DÉPÔTS

Balancer la caisse, effectuer les dépôts et contrôler les ventes :

A) Tenue de caisse;
B) Dépôts;
C) Contrôle des ventes.

7-05 ENTRETIEN DE L'ÉQUIPEMENT

Entretenir et réparer au besoin l'équipement utilisé dans les entreprises de transformation d'aliments.

7-06 SÉCURITÉ ET PREMIERS SOINS

Appliquer les mesures de sécurité et donner les premiers soins.

7-07 PROTECTION DES CONSOMMATEURS

Renseigner les consommateurs sur l'équipement et la production des entreprises de transformation d'aliments ; effectuer les enquêtes nécessaires à leur protection.

7-08 COMPTABILITÉ

Effectuer différentes opérations comptables :

A) Comptabilité;
B) Comptes fournisseurs;
C) Comptes clients;
D) Solde final du relevé de compte;
E) Rédaction d'un rapport financier;
F) Préparation d'un budget;
G) Contrôle des frais d'exploitation.

7-09 MISE EN MARCHÉ

Participer à des études et à la mise en marché de produits alimentaires ou d'appareils de transformation d'aliments :

A) Étude des besoins des consommateurs;
B) Évaluation des possibilités et tendances du marché;
C) Choix du type de publicité;
D) Organisation de rencontres et de démonstrations;
E) Préparation d'étalages.

STRUCTURE DES UNITÉS MODULAIRES

ADMINISTRATION ET SÉCURITÉ (7-00)

TROISIÈME PARTIE
SYNTHÈSE DU CHAMP
PROFESSIONNEL

COMPARAISON DES PROFILS DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Le tableau des pages suivantes permet de visualiser la répartition des unités modulaires de chaque catégorie d'activités entre les six fonctions types du champ.

Pour faciliter son interprétation, rappelons quelques points importants :

- les unités modulaires qui sont utiles à un grand nombre de fonctions types regroupent des connaissances pouvant être jugées fondamentales;
- au contraire, celles qui sont utiles à un nombre restreint de fonctions types, voire à une seule fonction type, renvoient à un domaine spécialisé;
- Les unités modulaires n'ont pas toutes la même importance sur le plan du contenu et du temps d'apprentissage; pour cette raison, il ne faut pas conclure que l'étendue de la formation requise pour une fonction type est directement proportionnelle au nombre d'unités modulaires de son profil;
- même si une unité modulaire est commune à plusieurs fonctions types, cela ne veut pas dire qu'elle fait nécessairement l'objet de la même approche pédagogique dans les divers programmes; il est important de tenir compte de cette réserve avant d'inclure une unité modulaire dans un tronc commun à plusieurs programmes.

CHAMP : ALIMENTATION, HÔTELLERIE, RESTAURATION
TABLEAU DE SYNTHÈSE : LISTE DES UNITÉS MODULAIRES PAR GRANDES CATÉGORIES D'ACTIVITÉS ET RÉPARTITION DES UNITÉS MODULAIRES SELON LES FONCTIONS TYPES DU CHAMP

Grandes catégories d'activités	Code et titre des unités modulaires	Fonctions types					
1.00	1.01	•		•	•	•	•
	1.02	•		•	•		•
	1.03	•	•	•	•	•	•
	1.04	•		•			
	1.05	•					
	1.06	•		•			
	1.07	•					
	1.08	•					
	1.09	•					
	1.10	•					
	1.11	•					
	1.12	•					
2.00	2.01	•	•	•		•	•
	2.02	•	•	•		•	
	2.03		•				
	2.04		•				
	2.05		•				
	2.06		•				
	2.07		•				
	2.08		•				
	2.09		•				
	2.10		•				
3.00	3.01	•		•	•		•
	3.02			•	•		
	3.03			•			
	3.04			•	•		
	3.05			•			
	3.06			•	•		
	3.07			•			
	3.08			•			
	3.09			•			
4.00	4.01	•		•	•		•
	4.02	•		•	•		
	4.03				•		

CHAMP : ALIMENTATION, HÔTELLERIE, RESTAURATION
TABLEAU DE SYNTHÈSE : LISTE DES UNITÉS MODULAIRES PAR GRANDES CATÉGORIES D'ACTIVITÉS ET RÉPARTITION DES UNITÉS MODULAIRES SELON LES FONCTIONS TYPES DU CHAMP

Grandes catégories d'activités	Code et titre des unités modulaires	Fonctions types					
	4.04 Préparation de la volaille				•		
	4.05 Coupe des viandes			•	•		
	4.06 Salaisons de charcuterie	•		•	•		
	4.07 Préparation de charcuterie crue			•	•		
	4.08 Préparation de charcuterie cuite			•	•		
	4.09 Caractéristiques des produits de la pêche	•		•	•		•
	4.10 Techniques de transformation des produits de la pêche	•		•	•		
	4.11 Préparation et coupe des produits de la pêche			•	•		
	4.12 Emballage des viandes et des produits de la pêche				•		
5.00 Boulangerie pâtisserie	5.01 Techniques de transformation des pâtes	•		•	•	•	•
	5.02 Préparation des pâtes de base			•	•	•	
	5.03 Cuisson des produits			•		•	
	5.04 Décorations et garnitures			•	•	•	
	5.05 Pâtisserie			•		•	
	5.06 Chocolaterie			•		•	
	5.07 Glacerie			•		•	
	5.08 Confiserie			•		•	
	5.09 Tranchage et emballage des produits de boulangerie pâtisserie					•	
6.00 Services de la restauration	6.01 Caractéristiques des boissons alcooliques	•		•			•
	6.02 Repas particuliers	•		•			•
	6.03 Mise en place et prise de commandes	•		•			•
	6.04 Préparation et service des boissons alcooliques			•			•
	6.05 Service des aliments	•		•			•
	6.06 Service des vins	•		•			•
	6.07 Service de réception et de banquet	•		•			•
7.00 Administration et sécurité	7.01 Structure de l'entreprise et relations de travail	•	•	•	•	•	•
	7.02 Gestion du personnel	•	•	•	•	•	•
	7.03 Gestion des stocks	•	•	•	•	•	•
	7.04 Tenue de caisse et litiges	•		•	•	•	•
	7.05 Entretien de l'équipement		•	•	•	•	•
	7.06 Sécurité et premiers soins	•	•	•	•	•	•
	7.07 Protection des consommateurs	•					
	7.08 Comptabilité	•		•	•	•	•
	7.09 Mise en marche	•	•		•	•	

QUATRIÈME PARTIE
ÉLÉMENTS DE CONNAISSANCE
DU CHAMP PROFESSIONNEL

PRÉSENTATION DES ÉLÉMENTS DE CONNAISSANCE PAR UNITÉS MODULAIRES

Dans les pages qui suivent on trouvera les éléments de connaissance du champ *Alimentation, Hôtellerie, Restauration* groupés en unités modulaires.

Dans le haut de la première page de l'unité modulaire, apparaissent les indications suivantes :

- le code et titre de l'unité modulaire;
- l'énoncé de l'objectif de l'unité modulaire ainsi que le cas échéant, des subdivisions qui en précisent le sens;
- le code et le titre des unités modulaires auxquelles il est souvent indispensable de se référer comme préalables ou compléments de contenu.

Quant aux éléments de connaissance regroupés dans chaque unité modulaire, ils comprennent :

- un énoncé d'objectif formulé en termes de comportement précis, observable et mesurable;
- un contenu descriptif des notions ou des activités qui non seulement actualise l'objectif, mais en précise l'objet, le champ d'action et les moyens de l'atteindre.

Le chiffre, mis entre parenthèses à la suite de l'objectif, indique le niveau taxonomique retenu pour l'élément de connaissance en question (Adaptation de la taxonomie de Bloom) :

(1) :	connaisance	(4) :	analyse
(2) :	compréhension	(5) :	synthèse
(3) :	application de la connaissance ou de la compréhension	(6) :	évaluation

TITRE : 01-01 CARACTÉRISTIQUES DES MATIÈRES PREMIÈRES

OBJECTIF : Identifier les matières premières utilisées en cuisine et leurs moyens de conservation.

A) Matières premières.
B) Conservation.

A) MATIÈRES PREMIÈRES

Identifier les matières premières utilisées en cuisine. (1)

A) Produits laitiers
B) Viandes, volaille, poissons, oeufs
C) Fruits et légumes
D) Céréales et sous-produits
E) Produits sucrés
F) Corps gras
G) Agents levants
H) Assaisonnements
I) Boissons
J) Additifs alimentaires

Énumérer les produits laitiers les plus couramment utilisés en cuisine. (1)

A) Lait
- pasteurisé et homogénéisé
  a) entier : 3,5 % matières grasses
  b) partiellement écrémé : 2 % ou 1 % de matières grasses
  c) complètement écrémé : 0,5 % de matières grasses
- stérilisé et U.H.T.
- concentré
  a) sucré
  b) non sucré
- en poudre
- modifié
  fermenté
  a) yogourt (ou yaourt)
  b) kéfir
  de beurre (babeurre)
- petit-lait

B) Crème
- double : 35 % de corps gras
- simple : 15 % de corps gras
- à café : 10 % de corps gras
- sure ou aigre
- glacée

C) Beurre
- doux (sans sel)
- demi-sel (2 % de sel)
- salé (3 % de sel)
- de culture

D) Fromages
- frais ou pâtes fraîches
- affinés ou pâtes molles
  a) à croûte fleurie
  b) à croûte lavée
  c) pâtes persillées
- pâtes fermes
  a) cuites
  b) non cuites
- fondus

Décrire les tissus composant la viande. (1)

A) Musculaires
- cellules
- fibres

B) Conjonctifs
- élastine
- collagène

C) Gras

Caractériser les viandes de boucherie. (2)

A) Espèce
B) Âge
C) Poids
D) Couleur de la chair
E) Texture de la chair

Caractériser les abats. (2)

A) Origine
B) Forme
C) Texture
D) Couleur

Classifier les principales viandes de boucherie, la volaille et le gibier. (2)

A) Viandes de boucherie
- blanches
  a) veau
  b) porc
  c) lapin

- rouges
  - a) boeuf
  - b) agneau
  - c) cheval

B) Volaille
- à chair blanche
  - a) poulet
  - b) dinde
- à chair brune
  - a) oie
  - b) caille
  - c) canard

C) Gibier
- à plume
  - a) perdrix
  - b) faisan
- à poil
  - a) caribou
  - b) bison
  - c) chevreuil
  - d) orignal
  - e) lièvre

Nommer les critères de classement des poissons. (1)

A) Forme
B) Nombre de filets
C) Provenance
D) Teneur en matières grasses

Classifier les poissons les plus couramment utilisés en cuisine d'après leur teneur en matières grasses. (2)

A) Maigres (moins de 5 % de lipides)
- sole
- aiglefin
- morue
- esturgeon
- plie
- truite, etc.

B) Demi-gras
- sardine
- hareng
- turbot
- maquereau, etc.

C) Gras
- thon
- anguille
- saumon, etc.

Classifier les mollusques et les crustacés. (2)

A) Mollusques
- univalves (gastéropodes)
  - a) escargot
  - b) bigorneau
- bivalves (lamellibranches)
  - a) huître
  - b) pétoncle
  - c) moule
  - d) palourde
- sans coquille (céphalopodes)
  - a) calmar
  - b) pieuvre

B) Crustacés
- d'eau douce
  - a) écrevisse
  - b) crevette
- d'eau salée
  - a) homard
  - b) crabe
  - c) crevette
  - d) langouste
  - e) langoustine

Nommer les principales parties d'un oeuf. (1)

A) Coquille
B) Membranes de la coquille
C) Blanc ou albumine
D) Jaune ou vitellus
E) Disque ou tache germinative

Nommer les critères de classement des oeufs. (1)

A) Coquille
B) Qualité interne
C) Poids

Différencier les catégories de classement des oeufs selon les normes canadiennes. (2)

A) A-1 (très frais)
B) A (frais)
C) B (moins frais)
D) C (pas frais)
E) Canada fêlés

Classifier les oeufs selon leur poids d'après la classification canadienne. (2)

A) Petits
B) Moyens
C) Gros
D) Extra-gros

Distinguer les formes sous lesquelles on retrouve les oeufs. (2)

A) Frais
B) En poudre
C) Congelés
D) Blancs d'oeufs congelés

Caractériser les fruits utilisés en cuisine. (2)

A) À noyau
- abricot
- cerise
- pêche
- prune

B) À pépins
- poire
- pomme
- melon, etc.

C) À coque
- noix
- noisette
- châtaigne, etc.

D) Baies
- fraise
- framboise
- groseille
- raisin
- bleuet

E) Agrumes et fruits exotiques
- ananas
- datte
- banane
- avocat
- orange
- mandarine
- pamplemousse
- citron
- kiwi
- papaye, etc.

Caractériser les légumes utilisés en cuisine selon la partie de la plante qui est consommée. (2)

A) Racines et tubercules
- pomme de terre
- betterave
- carotte
- navet
- céleri-rave
- radis
- panais

B) Bulbes
- ail
- échalote
- poireau
- oignon
- ciboule, ciboulette

C) Tiges
- céleri
- rhubarbe
- chou chinois
- cardon

D) Feuilles
- chou blanc, vert ou rouge
- épinard
- tétragone
- oseille
- cerfeuil
- laitue
  a) iceberg
  b) Boston
  c) en feuilles
  d) romaine
- chicorée
- cresson

E) Fleurs, à inflorescence en bourgeons
- artichaut
- chou-fleur
- brocoli
- asperge
- chou de Bruxelles

F) Fruits
- aubergine
- concombre
- courgette
- poivron
- tomate
- citrouille

G) Grains
- maïs sucré
- petit pois
- gourgane
- haricot

H) Secs
- lentille
- pois
  a) chiche
  b) jaune
  c) cassé
- haricot
  a) blanc
  b) rouge
- fève de Lima
- flageolet
- gombo

I) Champignons
- de couche, blanc ou crème
- cèpe (ou cep)
- morille
- chanterelle ou girolle
- truffe
- trompette de la mort
- pleurote

Distinguer les formes sous lesquelles les fruits et les légumes sont commercialisés. (2)

A) Frais
B) Confits
C) Déshydratés
D) Lyophilisés
E) En conserve
F) Congelés
G) Surgelés
H) Fermentés

Distinguer les principales céréales utilisées en cuisine. (2)

A) Blé
B) Millet
C) Sarrasin
D) Avoine
E) Orge
F) Seigle
G) Maïs
H) Riz

Distinguer les formes sous lesquelles le riz est commercialisé. (2)

A) Riz brun (complet)
B) Riz brun à cuisson rapide
C) Riz blanc
 - poli
 - glacé
D) Riz blanc étuvé
E) Riz blanc précuit (instantané)
F) Riz sauvage
G) Riz assaisonné

Distinguer les principaux sous-produits des céréales en cuisine. (2)

A) Farines
B) Pâtes

Distinguer les principales catégories de blé. (2)

A) Mou
B) Dur
C) Durum

Classifier les farines de blé. (2)

A) Brunes
 - entière
 - graham (blé dur)
B) Blanches
 - de gluten
 - blanche non blanchie
 - à pain
 - tout usage
 - enrichie
 - à gâteau
 - préparée (autolevante)

Caractériser les fécules. (2)

A) Définition
B) Sources
 - céréales
 - légumes
 - fruits
 - plantes exotiques

Distinguer les principales formes, autres que la farine, sous lesquelles sont consommées les céréales. (2)

A) Grains entiers
B) Concassées
C) Soufflées
D) Flocons
E) Semoule
F) Boulghour (bulghur)
G) Son
H) Germe (de blé)
I) Huile

Distinguer les parties d'un grain. (2)

A) Enveloppe (glumelles)
B) Albumen
C) Germe
 - embryon
 - scutellum

Énumérer les principales sources de matières sucrées. (1)

A) Maïs
B) Canne à sucre
C) Betterave sucrière

Distinguer les produits du raffinage du sucre. (2)

A) Sucre brut
B) Sucre brun ou cassonade
C) Sucre blanc
D) Sucre en poudre
E) Sucre en morceaux
F) Mélasse
G) Sucre liquide (ou inverti)

Énumérer les principaux sucres artificiels (édulcorants de synthèse). (1)

A) Cyclamate
B) Saccharine
C) Aspartame

Énumérer divers buts de l'usage du sucre en cuisine. (1)

A) Modification de la texture des aliments
B) Rehaussement de la saveur des aliments
C) Adoucissement des aliments acides
D) Nourriture de la levure
E) Conservation des aliments
F) Préparation de produits
 - confiseries
 - chocolats
 - sirops

Distinguer les corps gras utilisés en cuisine. (2)

A. Beurre
B. Huiles végétales
- d'arachide
- de carthame
- de colza
- de copra (amande de coco)
- de maïs
- de noix
- de palme
- d'olive
- de sésame
- de soya
- de tournesol

C. Graisses alimentaires
- animales
  - a) saindoux
  - b) suif
- végétales

Distinguer les principaux agents levants utilisés en cuisine. (2)

A. Levure
B. Poudre à pâte

Nommer les principales utilisations des levures dans le domaine alimentaire. (1)

A. Fermentation panaire
B. Vinification
C. Brasserie
D. Distillerie
E. Supplément alimentaire

Distinguer les types d'assaisonnements. (2)

A. Épices
- anis étoilé (illicium verum)
- cannelle (cinnamomum zeylanicum)
- cannelle de cochinchine (cinnamomum cassia)
- cardamome (elettaria cardamomum)
- cari (currie) [illegible]
- cayenne (capsicum [illegible])
- chili (capsicum [illegible])
- clou de girofle (eugenia caryophyllus)
- coriandre (coriandrum sativum)
- curcuma (curcuma longa)
- cumin (cuminum cyminum)
- [illegible]
- épices [illegible]
- gingembre (zingiber officinale)
- feuilles de laurier (laurus nobilis)
- macis (myristica fragans)
- muscade (myristica fragans)
- moutarde (sinapis alba)
- moutarde noire (brassica nigra)
- paprika (capsicum annuum)
- piment de la Jamaïque (pimenta dioica)
- poivre (piper nigrum)
  - a) blanc
  - b) noir
  - c) rose
  - d) vert
- raifort (cochlearia armoracia)
- safran (crocus sativus)

B. Herbes
- aneth (anethum graveolens)
- basilic (ocimum basilicum)
- cerfeuil (anthriscus cerefolium)
- ciboulette (allium schoenoprasum)
- estragon (artemisia dracunculus)
- marjolaine (majorana hortensis)
- menthe
  - a) poivrée (mentha piperita L.)
  - b) verte (mentha viridis)
- origan (origanum vulgare L.)
- oseille (rumex acetosa)
- persil (petroselinum crispum)
- romarin (rosmarinus officinalis)
- sarriette d'été (satureia hortensis L.)
- sauge (salvia officinalis)
- thym (thymus vulgaris L.)

C. Aromates
- ail (allium sativum L.)
- anis (pimpinella anisum L.)
- graine de céleri (apium graveolens)
- graine de fenouil (foeniculum vulgare)
- oignons (allium cepa L.)
- graine de pavot (papaver somniferum)
- vanille (vanilla planifolia)
- baie de genièvre (juniperus communis)

D. Condiments
- d'origine chimique minérale : sel
- d'origine chimique organique : vinaigre
- d'origine végétale : additionnés de produits d'autres sources : marinades

Classifier les assaisonnements selon leur saveur. (2)

A. Doux
- feuilles de laurier
- romarin
- cerfeuil
- fenouil
- estragon
- basilic
- sauge
- persil
- sarriette
- menthe
- thym
- marjolaine
- anis
- genièvre

B) Épices
- cumin
- coriandre
- safran
- poivre
- cannelle
- clou de girofle
- muscade

C) Acides
- vinaigre
- verjus
- jus de citron
- tamarin
- ail
- échalote
- ciboule
- oignon
- poireau
- moutarde
- raifort

D) Épices et aromatiques
- zeste de citron ou d'orange
- cacao
- café
- poivre

Distinguer les boissons non alcoolisées pouvant accompagner un repas. (2)

A) Eau
- naturelle
- aromatisée
  a) [illegible]
  b) [illegible]

B) Tisanes variées
- apéritives
  a) absinthe
  b) menthe
  c) orange amère
  d) autres
- digestives
  a) verveine
  b) tilleul
  c) camomille
  d) autres
- autres infusions
  a) tisanes d'églantier
  b) thés de fruits

C) Thés
- verts
  a) "gun powder"
  b) autres, de Chine et de Formose
- noirs
  a) Chine
    1- Pekoe
    2- Souchong
  b) mi-fermentés (semi fermentés)
    1- Oolong
    2- autres, de Formose
  c) corsés
    1- du Ceylan et Orange Pekoe
    2- des Indes
    3- de Java
- mélanges spéciaux ("English Breakfast Tea")
- aromatisés
  a) à l'orange
  b) au citron
  c) aux épices
  d) à l'orange amère et aux épices
  e) à la fleur de jasmine ou à la rose (à la chinoise)
  f) à la menthe (à l'arabe)
- préparés
  a) à la russe
  b) à la japonaise (cérémonie zen du thé)
  c) thé glacé
- solubles

D) Cafés
- verts
  a) arabica colombien doux
  b) arabica colombien lavé
  c) arabica ordinaire
  d) robusta
  e) liberica
- mélanges d'origines variées
- solubles
- nécessitant une préparation spéciale ou un service particulier
  a) café filtre
  b) au percolateur
  c) café napolitain
  d) au silex
  e) café diable
  f) café espagnol
  g) café irlandais
  h) café turc
  i) café express ("expresso")
  j) café glacé
  k) café viennois

E) Café de chicorée

F) Jus de fruits et de légumes
- frais
- en conserve
  a) faits de concentré
    1- sucrés
    2- non sucrés
  b) purs
- congelés
- solubles

Classifier les principaux additifs alimentaires selon leur utilisation. (2)

A) Conservation
- antioxydants
- antiseptiques

B) Coloration ou modification de la couleur
- nitrates
- bicarbonates
- colorants
  a) naturels
  b) artificiels

C) Aromatisation ou édulcoration
- diacétyl
- sorbitol

D) Modification de la consistance
- lécithine
- alginate
- émulsifiant
- rétenteur d'eau
- déshydratant

Discerner différents types d'aliments. (2)

A) Naturels
- traités
- non traités

B) De synthèse
C) D'extraction
D) De substitution

B) CONSERVATION

Identifier les deux types d'agents de conservation des aliments. (1)

A) Alimentaires
- sucre
- sel
- vinaigre
- alcool
- huile
- graisse clarifiée

B) Industriels
- mise en conserve
- fumage
- dessiccation
- réfrigération
- congélation
- surgélation
- emballage sous vide
- atmosphère modifiée
- radiation

Décrire le procédé de mise en conserve des aliments. (1)

A) Choix du matériel
B) Préparation des contenants
C) Choix et préparation des aliments
D) Mise en contenants
- à froid
- à chaud

E) Stérilisation
- eau bouillante
- autoclave

F) Refroidissement
G) Scellage
H) Étiquetage
I) Entreposage

Décrire le procédé de fumage des aliments. (1)

A) Choix et préparation des produits
B) Choix et préparation du matériel
- fumoir
- combustible

C) Procédé
- "à froid" (moins de 30 degrés Celsius)
- "à chaud" (30 à 70 degrés Celsius)

D) Temps de fumage

Distinguer différents procédés de dessiccation des aliments. (2)

A) Déshydratation
- blanchiment
- séchage

B) Lyophilisation (cryo-dessiccation)
- congélation rapide
- séchage

Nommer les principales précautions à prendre pour conserver les aliments au réfrigérateur. (1)

A) Température inférieure à 10 degrés Celsius et supérieure à 1 degré Celsius
B) Emballage adéquat
- fromages
- oeufs
- viandes, poissons, volailles
  - a) crus
  - b) cuits
- salades et légumes
- fruits
  - a) frais
  - b) cuits

C) Durée de conservation appropriée
- fromages
- oeufs
- viandes, poissons, volaille
  - a) crus
  - b) cuits
- salades et légumes
- fruits
  - a) durs
  - b) tendres

Indiquer les conditions de réussite de la congélation des aliments. (1)

A) Choix d'un produit de première qualité
B) Préparation appropriée
C) Emballage approprié
- sacs à congélation
- matériel d'emballage
  - a) papier d'aluminium
  - b) papier à congélation
  - c) pellicule autocollante

- contenants à congélation
  a) de plastique
  b) de carton
  c) d'aluminium
D) Congélation immédiate et rapide à -18 degrés Celsius ou moins
E) Entreposage
  a) -18 degrés Celsius ou moins
  durée en fonction de l'aliment

Nommer les aliments qui ne peuvent être congelés avec succès. (1)

A) Laitues
B) Bananes, pommes, tomates entières
C) Oeufs
D) Mayonnaise
E) Crème fraîche
F) Crème pâtissière

Distinguer congélation et surgélation. (2)

A) Congélation
B) Surgélation

Caractériser le procédé d'emballage sous vide. (2)

A) Par conditionnement sous vide
B) Par conditionnement

UNITÉ MODULAIRE : 01-02

TITRE	01-02	NUTRITION
OBJECTIF		Appliquer les principes et les normes nutritionnels.
RÉFÉRENCE	01-01	Caractéristiques des matières premières

Décrire certaines bases physico-chimiques de la biologie cellulaire et humaine. (2)

A) Bases physico-chimiques de la biologie
- propriétés des éléments chimiques
  - a) C, H, O, N, P, S
  - b) fonctions organiques
  - c) familles biochimiques
- formes d'énergie mises en jeu dans la cellule
- structures physiques élémentaires et leurs fonctions
  - a) solutions
  - b) enzymes
  - c) membranes
- voies métaboliques
- méthodes d'étude de la cellule

B) Biologie de la cellule
- organites cellulaires
  - a) matrices nucléiques, code génétique
  - b) organites de la biosynthèse (réticulum endoplasmique)
  - c) organites de la bioénergétique (mitochondries)
  - d) organites de catabolisme (lysosomes)
- croissance et développement
  - a) système thermodynamique cellulaire
  - b) croissance et différenciation
  - c) associations et exclusions cellulaires (immunologie)
- multiplication cellulaire
  - a) mitoses simples
  - b) mitoses et différenciation
  - c) mitoses sexuelles
- dégénérescence cellulaire
  - a) sénescence
  - b) cancérisation
  - c) nécroses
- régénération cellulaire

C) Biologie de l'organisme pluricellulaire
- milieu intérieur ou espace extracellulaire
  - a) constitution, cinétique mesure des compartiments liquidiens
  - b) entrée, stockage et distribution des nutriments
    - 1- système digestif
    - 2- système hépato-adipeux
  - c) sorties du système rénal
  - d) circulation des gaz dans le système respiratoire
  - e) circulation sanguine
  - f) régulation globale de l'osmolarité, du pH, du niveau d'hydratation
- masse active ou physiologie des métabolismes
  - a) métabolismes communs intégrateurs
    - 1- calorique
    - 2- protéique
    - 3- lipidique
    - 4- glucidique
    - 5- minéral
    - 6- vitaminique
  - b) métabolisme des substances énergétiques
  - c) système de relation avec le milieu extérieur
    - 1- système sensoriel
    - 2- système nerveux intégrateur
    - 3- système moteur
  - d) système régulateur, neuro-endocrinien, ajustant les métabolismes aux conditions extérieures
- comportements de l'être pluricellulaire pris comme unité
  - a) interne
    - 1- croissance
    - 2- développement
    - 3- sénescence
  - b) externe
    - 1- alimentaire
    - 2- sexuel
    - 3- de travail
    - 4- d'attraction ou d'agression
    - 5- de communication

Énumérer les corps simples présents dans tous les organismes vivants et chez l'homme. (1)

A) Organismes vivants
- métalloïdes
  - a) carbone
  - b) hydrogène
  - c) oxygène
  - d) azote
  - e) soufre
  - f) phosphore
  - g) chlore
  - h) fluor
  - i) brome
  - j) iode
  - k) silicium
  - l) bore
  - m) arsenic
- métaux
  - a) calcium
  - b) sodium
  - c) potassium
  - d) magnésium
  - e) fer
  - f) zinc
  - g) cuivre
  - h) nickel
  - i) cobalt
  - j) manganèse
  - k) aluminium
  - l) plomb
  - m) titane
  - n) étain
  - o) molybdène

B) Humain, autres oligo-éléments
- vanadium
- rubidium
- césium
- lithium
- baryum
- strontium
- argent
- chrome
- sélénium

Décrire trois aspects essentiels d'une réaction organique. (7)

A) Aspect électronique
- réactions homolytiques ou radicalaires
- réactions hétérolytiques ou polaires
  - a) carbonation
  - b) polymérisation carbanion
  - c) réaction électrophile (acide)
  - d) réaction nucléophiles (basique)

B) Aspect géométrique ou stérique

C) Aspect énergétique et cinétique
- exoénergétique
- endoénergétique

Nommer les principaux composants de la matière vivante. (1)

A) Eau
B) Graisses ou lipides
C) Sucres ou glucides
D) Protides
E) Sels minéraux

Déterminer les principales propriétés des composants de la matière vivante. (2)

A) Eau
- dissolution de nombreuses substances
- chaleur spécifique élevée : rôle stabilisateur
- existence sous forme libre ou liée aux autres matières

B) Graisses
- liquides
- insolubles dans l'eau et non miscibles
- aliments ou réserves fournissant beaucoup d'énergie

C) Sucres
- solubles dans l'eau, forte pression osmotique
- aliments ou réserves fournissant de l'énergie
- amidon et glycogène fournissant du sucre en se décomposant

D) Protides
- grandes complexité et diversité des molécules
- molécules de très grande dimension
- grande fragilité des molécules
- obtention d'acides aminés par hydrolyse
- synthèse directe par les plantes
- synthèse par les animaux à partir des acides aminés
- composés amphotères

E) Sels minéraux

Énumérer les classes biochimiques de composés organiques qui présentent un intérêt nutritionnel chez l'humain. (1)

A) Glucides
- oses réducteurs
  - a) alcools pseudo-aldéhydiques : aldoses
    - 1- trioses
    - 2- tétroses
    - 3- pentoses
    - 4- hexoses
    - 5- heptoses
    - 6- osamines
    - 7- oses complexes
    - 8- acide ascorbique
  - b) alcools pseudo-cétoniques : cétoses
- osides hydrolysables
  - a) holosides
    - 1- diholosides
      - i) non réducteurs (saccharose)
      - ii) réducteurs
    - 2- triholosides
    - 3- polyosides végétaux
    - 4- polyosides animaux
    - 5- polyosides bactériens
  - b) hétérosides ou glucosides
    - 1- aliphatiques
    - 2- aromatiques
    - 3- hétérocycliques

B) Lipides
- lipides simples : triglycérides
  - a) acides gras, à chaîne normale, saturés
  - b) acides gras, à chaîne normale, non saturés
  - c) acides gras spéciaux
    - 1- alcools
    - 2- ramifiés
    - 3- cycliques
  - d) alcool non azoté : glycérol
- lipides phosphorés : phospholipides
  - a) glycérophospholipides
    - 1- lécithines
    - 2- céphalines
  - b) sphingolipides
- lipides azotés non phosphorés
  - a) acylsphingosines : céramides
  - b) sphingolipides
    - 1- cérébrosides
    - 2- [illegible]
    - 3- gangliosides
- lipides soufrés : sulfatides

C) Carotènes
- alpha
- bêta
- gamma
- vitamine A

D) Dérivés prénoïdes, phénoliques et quinoniques
- vitamine K
  - a) ménadione
  - b) K 2
- vitamine E
  - a) alpha tocophérol
  - b) bêta tocophérol
  - c) gamma tocophérol
  - d) delta tocophérol

- quinones liposolubles
  - a) ubiquinones
  - b) coenzymes Q
- stérols
  - a) stérols animaux
    - 1- cholestérol
    - 2- coprostérol
    - 3- déhydrocholestérol
    - 4- déhydrocholestanol
  - b) stérols végétaux
    - 1- ergostérol (précurseur de la vitamine D2)
    - 2- stigmastérol
- dérivés biologiques des stérols
  - a) acides biliaires
  - b) hormones stéroïdes (phénanthrénoïdes)
    - 1- hormones testiculaires (mâles)
      - i) testostérone
      - ii) androstérone
    - 2- hormones ovariennes (femelles)
      - i) oestradiol
      - ii) oestrone (folliculine)
      - iii) progestérone
    - 3- hormones corticosurrénales
  - c) vitamine D
    - 1- D2 calciférol
    - 2- D3

E) Protéines

- holoprotéides
  - a) acides aminés
    - 1- acides aminés cycliques
      - i) aromatiques
      - ii) hétérocycliques
    - 2- acides aminés aliphatiques
      - i) acides monoaminés monocarboxyliques
      - ii) acides aminés hydroxylés
      - iii) acides aminés soufrés
      - iv) acides monoaminés dicarboxyliques
      - v) acides diaminés monocarboxyliques
  - b) dérivés des acides aminés
    - 1- amides
    - 2- urée
    - 3- créatine et créatinine
  - c) peptides
    - 1- carnosine, ansérine
    - 2- glutathion
    - 3- hormones peptidiques
      - i) posthypophysaires
      - ii) antéhypophysaires
      - iii) insuline
      - iv) glucagon
      - v) peptides bactériens
  - d) protéines solubles
    - 1- protamine
    - 2- histone
    - 3- gliadine
    - 4- prolamine et glutéline
    - 5- albumine
    - 6- globuline
      - i) fibrinogène
      - ii) myoglobuline
      - iii) thyroglobuline
  - e) protéines insolubles (scléroprotéines)
    - 1- fibroïne
    - 2- élastine
    - 3- collagène
    - 4- kératine
    - 5- scléroprotéines iodées
- hétéroprotéides
  - a) phosphoprotéides
    - 1- caséine
    - 2- vitelline
    - 3- vitellinine
  - b) glycoprotéides
    - 1- phosphoglycoprotéine
    - 2- lipoglycoprotéine
    - 3- antigènes
    - 4- enzymes
    - 5- hormones
    - 6- sécrétions
- chromoprotéides
  - a) porphyriniques
    - 1- à pigments respiratoires
      - i) hémoglobine
      - ii) cytochrome
      - iii) enzymes héminiques
      - iv) érythrines
    - 2- à pigments non respiratoires
      - i) chromoplastines (chlorophylles)
      - ii) phycocyanines
  - b) non porphyriniques
    - 1- à fonction respiratoire
      - i) hémérythrine
      - ii) hémocyanines
    - 2- sans fonction respiratoire
      - i) caroténoprotéides
      - ii) flavoprotéines
      - iii) ferritine, sidérophiline
      - iv) hémocupréine, céruloplasmine
- nucléoprotéides
  - a) désoxyribonucléoprotéides (ADN)
  - b) ribonucléoprotéides (ARN)
  - c) substances dérivées
    - 1- acide urique
    - 2- ptérines
      - i) vitamines du groupe B
      - ii) acide folique
      - iii) acide folinique
    - 3- facteurs coenzymatiques
      - i) mononucléotides
      - ii) nucléotides complexes
      - iii) autres facteurs coenzymatiques

Caractériser les classes biochimiques de composés organiques présentant un intérêt nutritionnel chez l'homme. (2)

- A) Structure
- B) Fonctions
- C) Propriétés générales
  - physiques
  - chimiques
- D) Répartition physiologique
- E) Métabolisme
- F) Sources

Décrire les fondements des principes énergétiques et de la valeur calorique chez l'être humain. (2)

A) Caractères de l'énergie utilisée par la matière vivante
B) Systèmes permettant l'utilisation des sources d'énergie par la cellule
   - flux métabolique
     a) métabolisme glucidique
     b) métabolisme lipidique
     c) cycle tricarboxylique
     systèmes biophysiques
     a) chaîne des transporteurs d'électrons
     b) accepteurs d'énergie
C) Besoins énergétiques
   - conditions basales
   - conditions de thermogénèse
   - travail musculaire
   - action spécifique dynamique des aliments
   - états physiologiques divers
     a) grossesse
     b) allaitement
     c) croissance
     d) sénescence
     e) amaigrissement
     f) gestation
D) Concept de "calorie"
E) Pondération des dépenses caloriques
F) Sources d'énergie et apport calorique
   - valeurs en calories des aliments
     a) in vivo
     b) in vitro
        1. glucidiques
        2. protidiques
        3. lipidiques
        4. combinés
G) Concept d'équilibre énergétique

Classifier les vitamines. (2)

A) Hydrosolubles
   thiamine, vitamine B1
   riboflavine, vitamine B2
   niacine, nicotamide
   pyridoxine, vitamine B6
   acide pantothénique
   acide folique
   vitamine B12
   biotine, vitamine H
   acide ascorbique, vitamine C
   choline
   inositol
B) Liposolubles
   vitamine A
   vitamine D
   vitamine E
   vitamine K

Passer en revue les critères qui permettent de grouper des aliments et de les rendre comparables. (1)

A) Composition en nutriments semblables
B) Capacité de stimuler l'appétit au même degré
C) Capacité d'intégration dans les mêmes valeurs culturales

Interpréter les apports nutritionnels recommandés pour les Canadiens (ANR). (2)

A) Standards
B) Population cible
C) Utilisation

Énumérer les recommandations du "Guide alimentaire canadien" pour chacun à chaque groupe d'aliments. (1)

A) Lait et produits laitiers
B) Fruits et légumes
C) Viande (poisson, volaille) et substituts (oeufs, fromage et légumineuses)
D) Pain et céréales

Distinguer les outils de travail utilisés en nutrition. (2)

A) Apports nutritionnels recommandés
B) "Guide alimentaire canadien"
C) Indice de masse corporelle
D) Tables de compositions alimentaires et de valeurs nutritives
E) Graphiques et histogrammes de consommation
F) Graphiques et histogrammes de courbes de croissance, de poids ou d'autres données

Nommer les facteurs à considérer lors de l'élaboration de menus équilibrés. (1)

A) Recommandations du "Guide alimentaire canadien"
B) Conditions socio-économiques du groupe considéré
C) Ressources et fluctuations du marché
D) Habitudes alimentaires du groupe considéré
E) Aménagement et commodités des cuisines
F) Connaissances culinaires du cuisinier ou de la cuisinière
G) Facteurs organoleptiques
   harmonie des saveurs
   harmonie des couleurs
   bonne répartition des textures

Énumérer les exigences du "Guide alimentaire canadien" par rapport à chaque classe d'individus aux divers stades de la vie. (1)

A) Croissance
B) Adolescence
C) Grossesse
D) Allaitement
E) Sénescence

Déterminer les rations quotidiennes d'éléments nutritifs nécessaires à l'individu normal moyen selon le sexe, le poids et l'âge. (2)

A) Protéines
B) Calories
C) Minéraux
   - calcium
   - phosphore
   - fer
   - magnésium
   - potassium
   - iode
D) Vitamines
   - hydrosolubles
     a) vitamines du complexe B
        1. B1 ou thiamine
        2. B2 ou riboflavine
        3. niacine
        4. B12
        5. acide folique
        6. B6
        7. acide pantothénique
     b) vitamine C ou acide ascorbique
   - liposolubles
     a) vitamine A
     b) vitamine D
     c) vitamine E

Choisir des aliments pouvant répondre à des besoins nutritionnels définis. (3)

A) Connaissance des besoins particuliers de chaque personne
B) Connaissance de la valeur alimentaire des aliments
C) Choix de la source alimentaire appropriée

Préparer en vue des modes d'alimentation particuliers. (3)

A) Activités sportives
B) végétarisme
C) Groupes ethniques
D) Consommateurs à faible revenu

TITRE : 01-03 HYGIÈNE

OBJECTIF : Assurer l'observation des règles de propreté en vérifiant :

A) La propreté des locaux.
B) L'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel.

A) PROPRETÉ DES LOCAUX

Passer en revue les règles d'hygiène à observer pour assurer la salubrité d'un service alimentaire ou d'une usine de transformation d'aliments. (1)

A) Hygiène du personnel
- propreté personnelle
- propreté des vêtements, de l'uniforme et du tablier
- soin des cheveux
- port d'un filet ou d'un bonnet
- soin des ongles
- sobriété des bijoux et du maquillage
- état de santé général

B) Propreté des postes de travail
- propreté des planchers
- propreté des surfaces de travail
- propreté de l'équipement

Connaître la nature des matières premières. (1)

A) Produits laitiers
B) Produits carnés
C) Produits marins
D) Produits végétaux
E) Boissons et jus de fruits
F) Fines herbes et épices
G) Corps gras alimentaires
H) Produits sucrés
I) Additifs alimentaires
J) Produits fermentés

Énumérer les conditions idéales de salubrité des divers aliments. (1)

A) Lait et produits laitiers
- choix de produits pasteurisés lors de la préparation d'aliments
- excellentes conditions hygiéniques du lait en poudre
- conservation dans des récipients individuels scellés des crigi-neux
- identification légale lors de la distribution
- distributeurs de lait et de crème
  - a) avec couvercle
  - b) à une température de 4 degrés Celsius ou moins
- non-consommation des produits laitiers retirés de leurs récipients
- récipients datés
- fromage enveloppé
- conservation de la crème glacée et des desserts congelés à -12 degrés Celsius jusqu'à utilisation

B) Viande
- conservation de la viande fraîche, fumée ou salée, à une température de 5 degrés Celsius ou moins
- inspection régulière
- congélation à -5 degrés Celsius
- non-congélation après une décongélation de plus de deux heures
- précautions à prendre pour une viande cuite
  - a) conservation à 60 degrés Celsius ou plus
  - b) refroidissement rapide et conservation à 5 degrés Celsius pendant 72 heures ou moins
  - c) congélation rapide et maintien dans cet état jusqu'à utilisation

C) Poisson
- conservation à 0 degré Celsius ou moins
- utilisation de glace pilée
- poisson fumé : à 5 degrés Celsius ou moins
- poisson vivant : aquarium réglementaire
- poisson congelé (gelé dur) : à -25 degrés Celsius
- décongélation : à 5 degrés Celsius ou moins
- non-congélation de poisson décongelé
- précautions à prendre avant utilisation
  - a) conservation à 60 degrés Celsius ou plus
  - b) refroidissement à 5 degrés Celsius ou moins et pendant 72 heures ou moins
  - c) congélation rapide jusqu'à utilisation

D) Mollusques et autres fruits de mer comestibles
- observation des règles inscrites sur les étiquettes
- homard frais : maintenu vivant jusqu'à l'emploi ou congelé à -8 degrés Celsius
- mollusques écaillés : réfrigérés dans les récipients d'origine ou congelés jusqu'à utilisation
- mollusques vendus dans l'écaille : vivants jusqu'à utilisation
- mollusques en conserve : à 20 degrés Celsius ou moins et employés dès l'ouverture de la boîte

E) Volaille
- produits approuvés à l'achat
- volaille fraîche ou fumée : réfrigérée à 5 degrés Celsius ou moins, pendant 72 heures ou moins

- congélation à -5 degrés Celsius
- décongélation
  a) réfrigération
  b) à l'eau courante, dans un contenant qui sera jeté après usage
- précautions à prendre avant utilisation
  a) conservation à 60 degrés Celsius ou plus
  b) refroidissement à 5 degrés Celsius ou moins, pendant 72 heures ou moins
  c) congélation rapide jusqu'à utilisation
- cuisson jusqu'à ce que le centre soit à 140 degrés Celsius
- cuisson de la farce séparément

F) Oeufs
- inspection et classement
- entreposage à 5 degrés Celsius ou moins
- utilisation dans la semaine suivant la réception
- oeufs en poudre : entreposés à environ 0 degré Celsius (maximum 15 degrés Celsius)
- oeufs cassés : ne pas acheter

G) Fruits et légumes
- produits nettoyés à l'achat
- choix de produits à maturité
- lavage et rinçage avant utilisation
- locaux isolés des autres aliments
- nettoyage des locaux une fois par semaine
- conditions d'entreposage des produits cuits
  a) 5 degrés Celsius pendant 48 heures ou moins
  b) congélation rapide et température de -5 degrés Celsius jusqu'à utilisation

H) Huiles et matières grasses
- conservation
  a) dans les récipients d'origine
  b) dans des entrepôts adaptés
- huiles à friture : propres et sans parcelles d'aliments
- graisses fondues : réfrigérées à 10 degrés Celsius
- huiles non comestibles : dans des récipients étiquetés

I) Produits de boulangerie
- inspection
- minimum de manipulation pour les crèmes prises et les pâtisseries fourrées
- puddings : réfrigérés à 5 degrés Celsius ou moins

J) Aliments préparés
- mélanges d'aliments (séparés les uns des autres et mélangés peu avant d'être servis)
- mélanges de poissons, volaille et viandes : 5 degrés Celsius ou moins, et pas plus de 36 heures
- portions restantes : refroidies à 5 degrés Celsius ou moins, et utilisées dans les 24 heures
- possibilité de congélation des mélanges jusqu'à utilisation

K) Conserves et autres récipients hermétiquement scellés
- emphase sur écoulement des stocks
- élimination (au rebut)
  a) récipients avariés, bombés ou gonflés
  b) récipients sans étiquette
- achat dans une conserverie industrielle agréée en tenant compte du code d'hygiène des aliments

---

Indiquer les limites de température à respecter pour garantir la salubrité lors des divers traitements des aliments ou de l'équipement. (1)

A) Entreposage d'aliments congelés : -18 degrés à 0 degré Celsius
B) Réfrigération et croissance microbiologique ralentie : 0 à 10 degrés Celsius
C) Croissance modérée des microorganismes : 10 à 16 degré Celsius
D) Croissance rapide des microorganismes : 16 à 49 degrés Celsius
E) Lavage de la vaisselle
- manuel : 60 degrés Celsius
- mécanique : 60 degrés Celsius
- cycle hygiénique : 77 degrés Celsius
- cycle hygiénique mécanique : 100 degrés Celsius

B) HYGIÈNE CORPORELLE ET VESTIMENTAIRE DU PERSONNEL

Passer en revue les sources de contamination alimentaire attribuable à un manque d'hygiène du personnel. (1)

A) Manque d'hygiène personnelle
- toux, crachats, éternuements
- cigarette
- mains non lavées, contaminées
  a) par des excrétions
  b) par la manipulation des cheveux ou de la tête
  c) par la sueur
- mains blessées

B) Manque d'hygiène au travail
- manipulation sans discrimination d'aliments crus
- négligence dans le nettoyage de la surface de travail
- échantillonnage insalubre des aliments
- négligence dans la protection des aliments
- techniques insalubres de nettoyage

Soigner son apparence extérieure en tenant compte du milieu de travail et du genre d'établissement. (3)

A) Application des règles d'hygiène
B) Maintien et langage

Manipuler l'outillage et les aliments en observant les règles d'hygiène prescrites. (3)

A) Règles d'hygiène de l'établissement
B) Règles d'hygiène du ministère de la Santé et des Services sociaux

---

Nommer les buts d'un programme de contrôle sanitaire. (1)

A) Production de produits de haute qualité
B) Rentabilité des opérations
C) Efficacité accrue des opérations et du personnel
D) Certitude d'une fabrication dans les délais

Interpréter le contenu d'un programme de contrôle sanitaire. (2)

A) Mesures d'hygiène corporelle
B) Fréquences de lavage et d'assainissement du matériel de fabrication de produits laitiers
C) Mesures préventives contre la contamination des produits en cours de fabrication
D) Mesures sanitaires pour les murs, plafonds et planchers de l'usine
E) Mesures d'hygiène concernant la circulation dans l'usine
F) Vérification de la propreté du matériel

Appliquer les règles d'hygiène et le programme de contrôle sanitaire. (3)

A) Interprétation des règlements
B) Surveillance des activités
C) Correction des anomalies

Décrire les principes de nettoyage du matériel de production alimentaire. (2)

A) Dégraissage
B) Aspiration
C) Lavage
D) Décapage
- chimique
- mécanique

E) Neutralisation de matières corrosives
F) Séchage par ventilation

Passer en revue les produits d'entretien d'après leur catégorie et en fonction de leur utilisation. (1)

A) Détergents
B) Désinfectants
C) Acides
D) Alcalins

Décrire les propriétés qui président au choix des produits de nettoyage. (2)

A) Action nettoyante
B) Concentration
C) Méthode particulière d'utilisation
D) Critères influençant la procédure d'utilisation
E) Risques d'utilisation
F) Manipulation et stockage

Choisir les appareils et accessoires de nettoyage des équipements de manutention et de traitement. (3)

A) Selon les machines à nettoyer
B) Selon la fréquence des nettoyages
C) Selon les produits utilisés

Interpréter les variations [illegible] dans le système de transformation. (2)

A) Selon la température ambiante
B) Selon l'humidité ambiante
C) Selon la fréquence des opérations
D) Selon la nature des produits traités

Nommer les moyens d'empêcher le développement des bactéries dans l'outillage et l'équipement. (1)

A) Lavage à l'eau chaude (70 degrés Celsius)
B) Désinfection
C) Utilisation de produits nettoyants
D) Rangement du matériel

Choisir une méthode de nettoyage pour l'outillage et l'équipement. (2)

A) Brossage
B) Lavage
C) Grattage

Nettoyer l'outillage et l'équipement de préparation et de service, en tenant compte des recommandations d'hygiène et des règles de sécurité. (3)

A) Choix des produits d'entretien
B) Application des techniques d'entretien
C) Détermination de la fréquence de nettoyage

Changer les différents types de filtres en suivant les méthodes appropriées. (3)

A) Filtres retenant les grosses impuretés du [illegible]
- crépine
- tamis

B) Filtres métalliques à plein débit
C) Filtres métalliques à débit proportionnel ou partiel
D) Filtres cellulosiques
- de papier
- de carton

Établir la fréquence de nettoyage des machines et de l'équipement. (4)

A) En fonction des opérations effectuées par la machine
B) En fonction des produits traités
C) En fonction des standards de qualité de l'usine

Porter un uniforme selon les exigences des différents établissements. (3)

A) Adaptation à l'uniforme
B) Application des règles d'hygiène concernant le port de l'uniforme

Observer les règles de sécurité prescrites pour le nettoyage de la canalisation de l'usine. (3)

A) Utilisation sécuritaire des solutions nettoyantes
B) Port d'éléments de protection corporelle tels que gants, tablier, lunettes
C) Connaissance des spécifications du calendrier d'entretien
D) Attention soutenue durant le nettoyage
E) Ventilation adéquate

TITRE : 01-04 COMPOSITION DES MENUS

OBJECTIF : Participer à l'élaboration des menus en tenant compte des principes nutritionnels de base

RÉFÉRENCES : 01-02 Nutrition
01-03 Hygiène

Énumérer les composantes d'un menu. (1)

A) Spécialités
B) Différents menus
- gastronomiques
- à prix fixe ("table d'hôte", pour touristes, "dîner d'affaires")
- d'établissements
  - a) hôpitaux
  - b) cafétérias
- de banquets et réceptions

C) Plats à la carte
D) Carte des vins

Décrire les différentes catégories de menus. (1)

A) Menu simple
- bas prix
- préparation peu élaborée
- peu de personnel
- prix fixe
- peu de plats

B) Menu de classe
- prix moyens
- qualité supérieure des aliments
- préparation délicate (table d'hôte)
- choix facile
- repas complet
- plus économique qu'à la carte
- service plus rapide
- possibilité d'écoulement rapide de produits

C) Plats à la carte
- selon la classe de l'établissement
- élimination des plats nécessitant une longue préparation
- prix pour chaque article composant un plat

D) Menu spécial
- préparé pour une occasion particulière
- choisi à l'avance
- nombre de convives connu
- prix de revient plus facile à calculer

E) Feuille annexée
- écoulement de mets spéciaux
- attire l'attention sur un plat donné

F) Menu de buffet
- chaud ou froid
- pièces montées
- quantité limitée dans l'assiette
- événement gastronomique

G) Petit déjeuner
- varie selon l'établissement
- menu ordinaire
  - a) jus
  - b) fruits
  - c) céréales froides et chaudes
  - d) oeufs sous toutes leurs formes
  - e) pain grillé
  - f) gelée et marmelade
  - g) muffins, brioches, croissants
  - h) galettes ou crêpes
  - i) thé, café, lait, chocolat

H) Menus cycliques
- repas rationnels et pratiques
- période de rotation de plusieurs semaines
- toutes les formes de menus
- réduction des dépenses d'imprimerie
- contrôle efficace des marchandises
- facilité d'établir un budget
- nombre connu d'employés nécessaires à la production
- amélioration constante des recettes
- entraînement du personnel plus facile

Identifier les différentes manières de présenter le menu. (1)

A) Support
- parchemin
- tableau
- feuille de papier
- carton spécial

B) Texte
- nom des mets
- prix
- composition des mets spéciaux

Nommer les qualités d'un menu. (1)

A) Lisibilité
B) Conception (design)
C) Dimension
D) Propreté

Nommer les critères qui déterminent la qualité d'un menu. (1)

A) Gastronomie
B) Équilibre diététique
   - ration calorique
   - ration protéique
   - ration vitaminique

Décrire les éléments qui régissent la présentation d'un plat. (2)

A) Harmonie des couleurs
B) Harmonie des formes
C) Bonne répartition des textures
D) Répartition équilibrée des températures
E) Choix des saveurs
F) Équilibre des mets
G) Étude de la rentabilité (coût des divers aliments)
H) Choix des mets
   - combinaison de mets populaires avec des mets moins populaires
   - combinaison d'un aliment connu avec un autre peu familier
   - combinaisons traditionnelles
   - combinaisons créatives et originales
I) Arrangement des portions
   - entre elles
   - par rapport à l'ensemble

Nommer les plats qui composent habituellement un menu. (1)

A) Hors-d'oeuvre
B) Potage
C) Poisson ou entrée
D) Plat de mets variés
E) Salade
F) Fromage
G) Dessert ou fruits

Passer en revue quelques situations à éviter afin d'établir un menu intéressant. (1)

A) Succession de deux viandes rouges ou blanches
B) Succession de deux formes de la même viande
C) Succession d'une volaille et d'un gibier à plume
D) Succession de garnitures semblables
E) Succession de sauces de même catégorie
F) Succession de plats composés d'aliments de même nature

Passer en revue les points à considérer lors de la rédaction d'un menu. (1)

A) Goût du client
B) Prix de revient par rapport au prix de vente
C) Possibilités des installations de la cuisine et du service
D) Légumes et fruits de saison
E) Usage de plats froids pendant la saison chaude
F) Risques de perte dans les réfrigérateurs
G) Fêtes de l'année et coutumes gastronomiques locales
H) Information aux services concernés sur des plats nouveaux
I) Possibilité d'utiliser les restes dans les vingt-quatre heures
J) Emplacement de l'établissement et genre de clientèle
K) Composition équilibrée du menu sur les plans nutritif et digestif
L) Emploi des noms propres à chaque article

Nommer les buts de la rédaction d'un menu. (1)

A) Renseignement sur les mets offerts
B) Faire connaître les spécialités
C) Moyen de publicité

Déterminer les points à considérer lors de l'évaluation des menus. (2)

A) Contenu
   - mets offerts
     a) nombre de mets proposés
     b) variété
        1- dans le type de mets
        2- dans la préparation des mets
        3- des prix
     c) imagination et originalité des combinaisons
     d) qualité
     e) considérations gastronomiques
     f) liberté dans le choix
   - boissons offertes (avec ou sans carte des vins)
B) Design
   - apparence générale
   - originalité
C) Composition graphique
   - grosseur des caractères typographiques
   - harmonie du graphisme et de l'illustration
   - clarté et aération de la présentation
D) Disposition des éléments
E) Inclusion de notes descriptives
F) Éléments publicitaires
   - terminologie
   - aspect général
   - personnalisation de l'établissement
G) Facilité de reproduction et de distribution
   - type de matériau de base
     a) type de papier
     b) autres matériaux
        1- plastique
        2- tissu
        3- bois
        4- cuir
        5- autres
   - dimensions
   - complexité ou simplicité de la présentation

Participer à l'élaboration de menus inspirés des principes de base en nutrition. (3)

A) Type de menu désiré
B) Détermination de la clientèle
C) Première ébauche suivant certaines étapes
   - choix des mets principaux (viandes, poissons, volaille)
   - choix des légumes d'accompagnement
   - choix des modes d'apprêt ou de présentation des mets principaux
   - choix des jus, soupes, hors-d'oeuvre
   - choix des desserts

D) Composition des repas
E) Consultation, s'il y a lieu
F) Apport des modifications appropriées
G) Rédaction finale
H) Impression des menus
I) Distribution, s'il y a lieu

Calculer le prix de revient des aliments. (3)

A) Choix des articles
B) Détail de chaque élément composant ces articles
C) Calcul du coût de base de l'aliment
D) Considération des pertes ou restes possibles
E) Pondération du coût de production
   - temps requis
   - travail nécessaire
F) Considération des frais généraux
G) Considération d'une marge de sécurité
H) Addition d'un certain pourcentage de profit, s'il y a lieu
I) Pondération des valeurs qui précèdent pour calculer le prix de revient et déterminer le prix de vente

---

Déterminer la marge de profit à réaliser. (3)

A) À la vente
B) À l'achat

Déterminer le prix de vente des aliments. (3)

A) Calcul du coût des matières premières
B) Calcul du coût de la préparation
C) Calcul du profit à réaliser

TITRE : 01-05 NUTRITION CLINIQUE

OBJECTIF : Collaborer à l'évaluation des besoins et de l'état nutritionnel d'une personne à partir d'un bilan alimentaire :

A) Évaluation des besoins;
B) Évaluation des menus;
C) Suivi de dossier.

RÉFÉRENCES : 01-02 Nutrition
01-03 Hygiène

A) ÉVALUATION DES BESOINS

Définir les facteurs qui influencent le succès d'une rencontre entre deux ou plusieurs individus. (1)

A) Attributs des individus en interaction
- paralangage
  - a) apparence
    - 1- habillement
    - 2- allure générale
    - 3- maintien
    - 4- postures
  - b) gestes et mouvements
  - c) mimiques du visage
    - 1- sourire
    - 2- austérité
    - 3- tics
    - 4- grimaces
  - d) regard
  - e) associés à la parole
    - 1- effets verbo-moteurs
      - i) rythme
      - ii) débit
      - iii) accent
      - iv) qualités et défauts de l'articulation
      - v) ton de la voix
    - 2- effets des mots, phrases et sens
      - i) choix des mots
      - ii) sonorités
      - iii) types d'interventions
- langage
  - a) contenu
  - b) parler
  - c) silence

B) Caractéristiques inférées de la perception des attributs
- personnalité
- sexe
- religion
- statut social
- race

C) Création de relations entre les individus

D) Détermination du rôle que jouera chaque individu

Décrire les caractéristiques désirables et positives des relations d'aide. (2)

A) Authenticité
B) Conscience et acceptation de ses propres sentiments vis-à-vis d'autrui
C) Acceptation inconditionnelle d'autrui
D) Compréhension empathique
E) Attitude conséquente dans sa relation avec autrui
F) Sensibilité dans la communication
G) Stimulation au changement
H) Écoute active

Décrire les facteurs psychologiques qui influencent le comportement des personnes dans un hôpital, notamment leur réceptivité à un traitement diététique. (2)

A) Régression psychologique
- individu mis en situation de dépendance
  - a) perte d'autonomie
  - b) perte de responsabilité
- individu mis en situation d'insécurité
  - a) environnement non familier
  - b) environnement menaçant
- individu placé dans une situation d'infantilité
  - a) obéissance
  - b) soumission
  - c) réception
    - 1- de soins
    - 2- d'aliments

B) Perte d'identité
- l'individu devient "un cas"
- l'individu perd une partie de son identité
  - a) perte physiologique ou psychologique
  - b) perturbation de son image corporelle
  - c) difficulté à se distinguer des autres

C) Anxiété
- au sujet de sa pathologie
- au sujet des effets de son état pathologique
- au sujet des implications et répercussions possibles de son état
- au sujet de tout ce que l'individu ne contrôle plus dans sa vie
  - a) lui-même
  - b) les autres
  - c) ses occupations professionnelles

- au sujet de son statut
  - a) personnel
  - b) familial
  - c) social
  - d) professionnel
  - e) économique

D) Manque de réceptivité
- perte de l'objectivité et de la relativité
- instabilité émotive
  - a) dépression
  - b) tristesse
  - c) dévalorisation personnelle
  - d) découragement, pitié de soi
  - e) annihilation
  - f) agressivité
  - g) crainte

Nommer les problèmes causés par un changement de régime alimentaire. (1)

A) Acceptation émotive d'un ou plusieurs aliments recommandés
B) Accessibilité de cet ou ces aliments
C) Adaptation aux changements
D) Réaction négative aux recommandations
E) Évaluation de la signification des changements et de toute réaction à ces changements

---

Rencontrer une personne qui doit suivre des recommandations diététiques. (3)

A) Présentation des individus en relation
B) Établissement d'un transfert
- perceptions
- attitudes
- interprétations
- processus de communication

C) Présentation des buts de la rencontre
- obtention de données
  - a) formelles
    - 1- données socio-culturelles
    - 2- données anthropométriques
    - 3- données nutritionnelles
      - i) historique alimentaire
      - ii) relevé alimentaire
  - b) informelles
- explication d'un régime
  - a) connaissance
    - 1- du régime
    - 2- de la condition de l'individu
    - 3- de l'environnement de l'individu
  - b) échange sur la mise en application des recommandations
  - c) recherche de solutions aux problèmes que pose le régime
  - d) adaptation ou substitution
- vérification d'un régime
  - a) formelle
    - 1- avec notations sur fiches officielles
    - 2- avec notations personnelles
  - b) informelle
- visite socialement motivée ou parathérapeutique
- évaluation de la progression du traitement

D) Recours à la diététiste ou à l'autorité médicale s'il y a dépistage de problèmes dépassant le cadre du technicien
E) Enregistrement au dossier de la personne

Distinguer les analyses biologiques dont les renseignements peuvent influencer le traitement diététique. (2)

A) Analyse du sang
- glycémie
- courbe glycémique
- analyse des globules blancs ou leucocytes
  - a) granulocytes
    - 1- neutrophiles
    - 2- éosinophiles
    - 3- basophyles
  - b) lymphocytes et plasmocytes
  - c) monocytes
- globules rouges
  - a) numération
  - b) densité chromatique
- plaquettes sanguines
- coagulation
- groupe sanguin
- pH sanguin
- cholestérol
- cholestérol estérifié
- triglycérides
- créatine, créatinine
- urée
- fer sérique
- acétonémie

B) Analyse de l'urine, en laboratoire ou par test personnel
- présence de protéines
- présence d'albumine
- présence d'acétone
- présence de glucose
- pH

C) Dosage de vitamines dans le sang ou l'urine
- vitamine A
- vitamine B1
- vitamine B12
- acide folique (folate)
- acide ascorbique
- toute autre vitamine
- vitamine E

D) Dosage des minéraux dans le sang ou l'urine
- sodium
- potassium
- calcium
- phosphore
- iode
- tout autre minéral de l'organisme

E) Dosage de ferments ou d'enzymes
- déshydrogénation lactique (L.D.H.)
- phosphatase alcaline

F) Dosage des catécholamines
G) Dosage d'autres produits pathologiquement présents dans le sang ou l'urine
- acide phénylacétique
- dérivés d'acides aminés
- dérivés du métabolisme des glucides et des lipides

H) Saturation de transférine

Passer en revue des signes subcliniques de difficultés nutritionnelles chez un individu. (1)

A) Taille par rapport au poids
B) Apparence
- couleur maladive de la peau
- turgescence
- oedème
- état des cheveux
- état des lèvres et des commissures des lèvres
- état des gencives et des dents
- état de la langue
- état de la peau
- état des yeux

C) Condition physique
- observable
- déductible
  a) posture
  b) fatigue générale
  c) étourdissements
  d) sénescence prématurée
  e) sensation de faim
    1- accompagnée de fatigue
    2- accompagnée de tremblements des mains
    3- accompagnée de sueurs excessives
    4- accompagnée de sensations de chaleur
    5- accompagnée de maux de tête

D) Difficultés fonctionnelles
- digestives
  a) appétit
    1- bon
    2- mauvais
    3- anorexie
  b) brûlements
  c) nausées
  d) vomissements
  e) dyspepsie
  f) flatulence
  g) difficultés d'élimination
    1- constipation
    2- diarrhée
- neuromusculaires
  a) insomnie
  b) dépression
  c) irritabilité
  d) nervosité
  e) engourdissements
  f) crampes musculaires
  g) brûlures des pieds
  h) oedème
    1- pieds
    2- jambes
    3- mains
    4- localisé
- cardiaques
  a) circulatoire
    1- varices
    2- hypertension
  b) du sang
    1- anémie
    2- pertes
    3- ecchymoses
  c) palpitations
- rénales
  a) problèmes d'élimination
  b) infections

Distinguer les instruments de mesure anthropométriques : caractéristiques, utilisation, unités de mesure et mode d'interprétation des lectures. (2)

A) Pèse-personne
- à ressort
- à contrepoids

B) Mesureur de taille
C) Adipocomètre

Énumérer les épreuves biologiques, radiologiques et endoscopiques pouvant nécessiter une intervention diététique. (1)

A) Épreuves biologiques
- hyperglycémie provoquée par voie orale (test de tolérance au glucose)
- mesure de l'activité de la rénine plasmatique
- mesure indirecte de l'activité de la chymotrypsine in vivo (test au PABA)
- dosage des catécholamines urinaires et de leurs métabolites (VMA)
- dosage de l'hydroxyproline (OH-proline) urinaire
- dosage de l'acide 5- hydroxy-indol acétique (5 - HIAA) urinaire
- dosage du calcium urinaire
- recherche de sang occulte dans les selles
- dosage des graisses fécales
- test de provocation par le gluten

B) Épreuves radiologiques et endoscopiques
- cholécystographie orale
- fibroscopie par voie haute
- lavement baryté et coloscopie

Appliquer les protocoles diététiques pour fins diagnostiques selon les procédures établies par l'équipe multidisciplinaire de l'établissement. (3)

A) Épreuves biologiques
B) Épreuves radiologiques
C) Épreuves endoscopiques

Décrire des médicaments ou des produits pharmaceutiques qui, par leur action, influencent les besoins nutritionnels et le traitement du diabète. (2)

A) Insuline
- types
  a) "TORONTO" ou non modifiée
  b) à action lente (type NPH)
  c) à action ultralente (type protamine zinc)
- concentration
- dosage
- utilisations combinées
- temps d'action
- mode d'emploi

B) Hypoglycémiants oraux
- tobutamide
- chloropropamide
- acétohéxamide
- phénylthylbiguamide

C) Suppléments
- de vitamines
- de minéraux
- de produits calorico-protéiques
- Caractériser les bilans nutritionnels. (2)

A) Caloriques
B) Azotés
C) Autres

Effectuer un relevé alimentaire de consommation quotidienne en vue d'évaluer les habitudes alimentaires d'un individu. (3)

A) Nourriture ingérée
B) Heures de repas de l'individu traité
C) Circonstances entourant toute prise de nourriture
- lieu où se fait l'ingestion
- temps disponible
- atmosphère
- présence ou absence d'autres individus
- identification des individus
  a) collègues de travail
  b) membres de la famille
  c) nombre d'individus concernés

D) Inventaire des possibilités offertes par les installations matérielles où s'effectue la préparation des aliments
E) Utilisation des tables de référence donnant la composition alimentaire des aliments, les mesures

---

Évaluer le poids, la taille et la distribution graisseuse d'un organisme humain en utilisant des instruments de mesure anthropométriques. (3)

A) Choix de l'instrument
B) Considération de l'individu à être évalué
C) Utilisation de l'instrument
- manipulation adéquate
- évaluation des indicateurs de mesures

D) Enregistrement des lectures

Utiliser des tables de référence de composition alimentaire, de mesures anthropométriques et de standards nutritionnels. (3)

A) Choix de la table appropriée
B) Identification des termes utilisés
C) Compréhension
- des éléments mentionnés
- des unités de mesures utilisées
- de la correspondance des divers éléments

D) Localisation de l'information recherchée
E) Utilisation de l'information

Comparer des données obtenues au moyen d'instruments de mesure anthropométriques avec des tables et des normes de référence. (3)

A) Mesures
- pèse-personne
- mesureur de taille
- adipocomètre

B) Références et normes pertinentes
- table approuvée des poids et des tailles
  a) selon le sexe
  b) selon l'âge
- normes de distribution des tissus adipeux
- formules de calcul du gras corporel

C) Comparaison des données
D) Enregistrement, informatisé ou non, des données

Comparer des tables de référence de composition alimentaire, de mesures anthropométriques et de standards nutritionnels. (2)

A) Selon leur mode de présentation
- tableaux
- graphiques
- histogrammes

B) Selon leurs sources
- agence privée
- agence gouvernementale
- agence internationale

C) Selon les normes utilisées
- variation des unités de mesure
- variation des critères d'évaluation

D) Selon les différences dans les recommandations

Collaborer à l'élaboration d'un bilan alimentaire. (4)

A) Enregistrement de données culturelles et socio-économiques
- nom
- occupation
- religion, ethnie
- statut socio-économique
- statut familial

B) Enregistrement du poids, de la taille et d'autres mesures anthropométriques pertinentes
C) Enregistrement de données sur l'état de santé de l'individu
- indication de toute condition pathologique connue, actuelle et pertinente
- indication de toute observation pertinente
  a) déficiences vitaminiques visuellement décelables
  b) déficiences nutritionnelles visuellement observables
  c) déficiences nutritionnelles décelables par déduction
  d) comportement bizarre ou habitude particulière

D) Enregistrement du relevé alimentaire
E) Interprétation du relevé alimentaire
- pondération des données
- référence aux standards des recommandations
- comparaison avec ces standards
- conclusion

F) Pondération des besoins de la personne
- classement de l'individu dans un groupe de référence
- référence aux besoins standard
- considération des besoins individuels et particuliers
- conclusion

G) Comparaison de l'apport par rapport aux besoins
H) Bilan alimentaire

B) ÉVALUATION DES MENUS

Distinguer les fonctions physiologiques de l'organisme humain et leur importance quant à la nutrition. (2)

A) Fonction digestive
- système digestif
  - a) bouche
  - b) oesophage
  - c) estomac
  - d) duodénum
  - e) intestin grêle
  - f) gros intestin
- organes annexes
  - a) glandes salivaires
  - b) vésicule biliaire
  - c) pancréas
  - d) foie

B) Fonction endocrinienne
- parathyroïdes
- thyroïde
- glandes surrénales
- gonades
- hypophyse

C) Fonction circulatoire
- coeur
- système de circulation sanguine
  - a) artères et circulation artérielle
  - b) veines et circulation veineuse
  - c) capillaires et circulation capillaire
- sang
- système de circulation lymphatique
- circulations locales

D) Fonction rénale
- reins
- urine

E) Fonctions neuromusculaires
- système nerveux
  - a) cerveau
  - b) fonctions sensitives
  - c) fonctions motrices
- système musculaire

F) Fonction respiratoire
- respiration externe
- respiration interne

G) Fonction de support : système osseux

H) Fonction de l'eau du corps
- ionique
- osmotique
- de tampon
- nutritive
- de circulation
- d'élimination
- agent de solubilité

Schématiser l'ensemble du tube digestif de l'organisme humain en localisant les parties où s'effectuent les différentes étapes de la digestion. (3)

A) Zone de la digestion
- bouche
- oesophage
- foie
- estomac
  - a) cardia
  - b) fundus
  - c) antre pylorique
  - d) pylore
- vésicule biliaire
- duodénum
- pancréas

B) Zone de l'absorption : intestin grêle

C) Zone de l'excrétion : gros intestin
- valvule iléocaecale
- appendice
- colon ascendant
- colon transverse
- colon descendant
- sigmoïde
- rectum

Nommer les phases de la digestion chez l'humain. (1)

A) Ingestion des aliments
B) Transformation des aliments
- par moyens mécaniques
- par moyens chimiques

C) Assimilation
D) Élimination

Nommer les moyens mécaniques et chimiques de l'appareil digestif qui transforment les aliments en chyle absorbable par la paroi intestinale. (1)

A) Phénomènes mécaniques
- broyage des aliments
- mouillage des aliments
- brassage des aliments

B) Phénomènes chimiques
- réaction d'hydrolyse
- dénaturation
- précipitation

Décrire les modes d'action sur les aliments et les éléments nutritifs des mécanismes physiques et chimiques déclenchés au cours de la digestion chez l'humain. (2)

A) Niveau buccal
- mastication
  - a) broyage
  - b) imprégnation des aliments par la salive
  - c) motilité

- sécrétions salivaires
  - a) action de la ptyaline
  - b) action du lysozyme

B) Niveau oesophagien
- déglutition
- transit oesophagien

C) Niveau gastrique
- contractions péristaltiques
- sécrétions gastriques
  - a) formation de mucine
  - b) formation de pepsinogène
  - c) action de la pepsine
  - d) formation d'acide chlorydrique
  - e) formation de présure (lab-ferment)
  - f) formation de lipase gastrique
- absorption

D) Niveau duodénal
- action de la bile
- action des sucs pancréatiques
  - a) sur les protéines
    - 1- trypsine
    - 2- chymotrypsine
  - b) sur les glucides : amylase pancréatique
  - c) sur les lipides : lipase pancréatique

E) Niveau intestinal
- intestin grêle
  - a) ferments actifs sur les protéines
    - 1- entérokinase
    - 2- érepsine
      - i) peptidases
      - ii) nucléases
      - iii) nucléotidases
      - iv) nucléosidases
  - b) ferments actifs sur les sucres
    - 1- maltase
    - 2- sucrase
    - 3- lactase
  - c) ferments actifs sur les lipides : lipase intestinale
  - d) mécanismes de l'absorption
    - 1- mécanismes physiques
      - i) pression osmotique
      - ii) pression hydrostatique
      - iii) différences de concentration
    - 2- rôle actif des cellules
    - 3- absorption sélective
  - e) mécanisme de motilité
    - 1- mouvements péristaltiques
    - 2- mouvements segmentaires
    - 3- mouvements pendulaires
    - 4- mouvements des villosités intestinales
- gros intestin
  - a) mécanismes d'absorption
  - b) formation de mucus lubrifiant, non enzymatique
  - c) actions chimiques de la flore bactérienne
    - 1- du côlon droit
    - 2- du côlon gauche
  - d) mécanismes de motilité
    - 1- péristaltisme du côlon transverse et du côlon descendant
    - 2- transit du côlon pelvien au rectum
    - 3- défécation

Énumérer les mécanismes qui assurent l'automatisme du fonctionnement digestif. (1)

A) Mécanismes nerveux
- intrinsèques
- extrinsèques
  - a) sympathique
  - b) parasympathique

B) Mécanismes hormonaux

Passer en revue les facteurs affectant la durée de la digestion des aliments par l'organisme humain. (1)

A) Nature des aliments
- consistance
- propriétés physiques
- propriétés chimiques

B) Quantité absorbée

C) Variations physiologiques individuelles
- musculature
- activité physique
- condition physique et état physiologique

D) État émotionnel

Différencier les constituants des liquides physiologiques. (2)

A) Sang
- globules rouges (érythrocytes)
- globules blancs (leucocytes)
- hémoglobine
- cholestérol
- glucose
- azote non-protéine
  - a) acide urique
  - b) urée
  - c) créatinine
- ammoniac
- protéines totales
  - a) albumine
  - b) globuline
- minéraux
  - a) calcium
  - b) chlorures
  - c) magnésium
  - d) phosphore
  - e) potassium
  - f) sodium
- autres
  - a) bilirubine
  - b) gaz carbonique
  - c) phosphatase
  - d) vitamines
    - 1- A
    - 2- C

B) Urine
- constituants azotés
  - a) azote total
  - b) urée
  - c) créatinine
  - d) ammoniac
  - e) acides aminés

- sels minéraux
  - a) calcium
  - b) chlorures
  - c) magnésium
  - d) oxalate
  - e) phosphate
  - f) potassium
  - g) sodium
  - h) sulfates
- autres
  - a) corps cétoniques
  - b) vitamines

C) Lymphe

Nommer les facteurs qui influencent les échanges d'eau à travers la paroi capillaire et les pathologies qui peuvent en découler. (1)

A) Diminution de la pression sanguine capillaire (oedèmes cardiaques)
B) Pression osmotique des protéines plasmiques
- diminution : oedèmes
- hypoprotéinémie
  - a) néphrose lipoïdique
  - b) oedèmes de carence
  - c) oedèmes hépatiques

C) Imperméabilité capillaire
D) Circulation lymphatique
E) Mucopolysoïdes des espaces interstitiels

Distinguer les états pathologiques qui nécessitent des modifications du régime alimentaire. (2)

A) Troubles et maladies du système digestif
- affections dentaires et péridentaires
- troubles de l'oesophage
- ulcère gastroduodénal
- diarrhée
- constipation
- maladie coeliaque
- maladies inflammatoires de l'intestin
- fonctions gastro-intestinales externes
- maladie diverticulaire colique
- maladies hépatiques
- pancréatites
- lithiases biliaires

B) Désordres nutritionnels et endocriniens
- anémies nutritionnelles
- anorexie mentale et boulimie
- hypoglycémie réactionnelle idiopathique
- obésité
- diabète sucré
- ostéoporose

C) Troubles et maladies cardio-vasculaires
- hyperlipoprotéinémie
- hypertension artérielle
- maladies ischémiques
- insuffisance cardiaque

D) Maladies des reins et des voies urinaires
- insuffisance rénale aiguë
- insuffisance rénale chronique
- syndrome néphrotique
- lithiases urinaires

E) Troubles et maladies pédiatriques
F) Interventions chirurgicales
- chirurgie générale
- amygdalectomie
- chirurgie de la tête et du cou
- chirurgie de l'oesophage
- chirurgie de l'estomac
- résection de l'intestin grêle et du côlon
- stomie
- chirurgie cardiaque
- cholécystectomie
- transplantation rénale

G) Nutrition entérale et parentérale
- alimentation entérale
- alimentation parentérale totale

Distinguer les régimes prescrits en nutrition clinique et les raisons physiologiques qui sous tendent ces recommandations. (2)

A) De progression
- liquide
- semi-liquide
- léger

B) A résidus minimums
C) Restreints en fibres et en résidus
D) Riches en fibres
E) Hyposodiques
- à 500 mg de sodium
- à 1 000 mg de sodium
- à 1 500 mg de sodium
- à 2 000 mg de sodium (pour enfants)
- 22 - à 2,5 à 4,0 g de sodium (pour adultes)

F) Riches en potassium
G) Contrôlés en calcium
- restreints en calcium (400 à 600 mg par jour)
- riches en calcium (0,9 à 1,5 g par jour)

H) Restreints en oxalates
I) Contrôlés en énergie
J) Riches en énergie et en protéines
K) Contrôlés en protéines, en sodium et en potassium
L) Hypolipidiques
M) Hypocholestérolémiants
N) Préventifs
- normaux
- prudents

O) Sans gluten
P) Contrôlés en lactose
Q) Restreints en vitamine K
R) Restreints en tyramine et autres amines pressives
S) Contrôlés en microorganismes

Distinguer les facteurs à considérer lors de l'élaboration de régimes thérapeutiques. (2)

A) Prescription médicale
- troubles métaboliques
- troubles endocriniens

B) Désordres physiologique en relation avec les besoins alimentaires
- besoins normaux
  a) ANR
  b) GAC
- besoins thérapeutiques
  a) exigeant une substitution d'éléments nutritifs
  b) exigeant une élimination d'éléments nutritifs
  c) exigeant une augmentation d'éléments nutritifs
  d) exigeant une diminution d'éléments nutritifs
  e) exigeant une compensation des pertes

C) Durée du traitement diététothérapeutique
- courte période
- longue période
- à vie

D) Potentiel nutritionnel et thérapeutique des aliments basé sur les rôles fondamentaux de leurs nutriments

E) Personnalité du patient et de son milieu socioculturel
- individu
  a) état nutritionnel
  b) état psychologique
  c) potentiel d'adaptation
  d) capacité de communiquer ses désirs et besoins
- environnement
  a) milieu socioculturel et familial
  b) scolarité
  c) capacités économiques
  d) habitudes alimentaires

Passer en revue les valeurs de base utilisées dans le calcul des régimes et comme équivalents alimentaires. (1)

A) Lait
B) Fruits
C) Légumes
D) Pain et féculents
E) Viande
F) Graisses

Calculer un régime contrôle du point de vue des calories, des protides, des lipides ou des glucides, selon les exigences de base ou celle de l'établissement. (3)

A) Connaissance des recommandations du "Guide alimentaire canadien"
B) Connaissance des restrictions imposées par la prescription diététique
C) Connaissance des principes d'évaluation du régime
D) Application de la méthodologie choisie
- calculs précis et détaillés
- système des équivalents
- répartition des groupes d'aliments
- autres

E) Évaluation mathématique du régime

Mesurer la quantité d'aliments servis aux personnes qui suivent des régimes spéciaux. (3)

A) Manipulation de l'aliment
- solide
- liquide

B) Choix de l'instrument de mesure
C) Mesures adéquates
D) Perception juste de la mesure
E) Enregistrement de la mesure

Convertir en poids les volumes d'aliments et vice-versa. (3)

A) Choix de l'aliment à mesurer
B) Détermination de la conversion à faire
C) Connaissance des mesures d'équivalence
D) Conversion
- du poids en volume
- du volume en poids

Vérifier si les portions d'aliments servies correspondent aux prescriptions d'un régime thérapeutique. (3)

A) Connaissance des exigences
B) Connaissance de la valeur des portions
C) Comparaison des portions avec les recommandations
D) Vérification de l'exactitude des portions

Différencier les bases utilisées en alimentation entérale ou comme suppléments alimentaires. (2)

A) Formules à base d'aliments
B) Formules polymériques commerciales (complètes)
- ensure
- isocal
- sustagen

C) Formules monomériques commerciales (complètes)
- vivonex
- flexical
- vital

D) Formules spéciales (pathologies spécifiques)
- pulmocare
- hepatic aid

E) Formules modulaires (incomplètes)
- protéines
- glucides : polycose
- lipides : huile MCT

Choisir des aliments équivalents à ceux qui doivent être remplacés dans des régimes thérapeutiques ou normaux. (3)

A) Connaissance des valeurs nutritionnelles des aliments
B) Connaissance des notions d'équivalence des divers systèmes utilisés
- système des échanges dans les régimes diabétiques
- équivalences quant au contenu des nutriments

C) Capacité de calcul mathématique des valeurs en jeu

Préparer un gavage ou un supplément alimentaire. (3)

A) Choix des ingrédients
B) Détermination des quantités relatives de composants
C) Choix du mode de préparation

D) Utilisation des appareils nécessaires à la préparation
- mélangeur
- batteur électrique
- batteur à main
- liquéfieur

Décrire la procédure à suivre pour servir les repas à des malades tenus dans l'isolement. (2)

A) Enregistrement de la demande
B) Avis aux employés concernés
C) Distribution exceptionnelle
- utilisation d'équipements de service à usage unique
- discrimination et techniques d'isolement lors de la distribution
- précautions à prendre lors de la récupération des équipements
- destruction immédiate de l'équipement à usage unique et de tout reste d'aliment
- nettoyage et stérilisation de l'équipement permanent
- isolement de cet équipement
- restrictions nécessaires

Corriger les menus et collations afin qu'ils soient conformes à la prescription diététique en vigueur dans l'établissement. (4)

A) Connaissance de la prescription diététique
B) Connaissance des principes en vigueur
C) Connaissance des menus par la vérification du contenu
- conforme aux exigences du "Guide alimentaire canadien"
- conforme aux exigences de la clientèle
- conforme aux contraintes économiques et de production
- conforme aux exigences de la nutrition clinique
D) Vérification des collations
- selon le choix des aliments
- selon les quantités permises
E) Établissement de la corrélation entre la prescription et l'apport alimentaire

C) SUIVI DE DOSSIER

Passer en revue tous les comportements et les signes qui justifient le traitement diététique d'une personne. (1)

A) Face à l'alimentation
- abstention de manger
- abstention de boire
- anorexie
- nausées
- indigestion
- non-consommation d'aliments particulièrement importants pour la personne (exemple : glucides pour le diabétique en insulinothérapie)
- ingestion d'aliments prohibés
- compensation des restrictions alimentaires par des palliatifs divers
  a) boissons (alcooliques ou non)
  b) gomme à mâcher
  c) cigarettes
  d) ongles et doigts dans la bouche
  e) habitude de mâcher d'autres objets
- boulimie
- incapacités physiques temporaires
  a) extraction de dents
  b) immobilisation plus ou moins grande des mâchoires
  c) immobilisation ou incapacité d'utiliser les bras et les mains
  d) lésions buccales
  e) alimentation parentérale
B) Par rapport au traitement recommandé
- réactions psychogéniques
  a) dépressive
  b) de découragement
  c) d'agressivité
  d) de refus
  e) d'incapacité
  f) allergique
- installation d'un jeu
  a) de gratification
  b) de punition
  c) de compensation
  d) de destruction
  e) de tricherie
C) Concernant la condition physiologique de l'individu
- affaiblissement
- détérioration de la condition physique
- somnolence ou perte de conscience
- état comateux
- perte du langage
- détérioration des capacités d'gestives
- troubles gastriques ou intestinaux
- tests biologiques à subir
- intervention chirurgicale à subir
- après une intervention chirurgicale
- départ de la personne
  a) temporaire
    1. pour suivre un traitement
    2. pour toute autre raison
  b) permanent
- observation de signes cliniques de troubles nutritionnels
D) Concernant l'environnement de la personne
- difficultés économiques
- difficultés socioculturelles
- difficultés familiales
- comportement des proches
  a) facilitant le traitement
  b) nuisant au traitement

Passer en revue diverses sources d'information au sujet d'un client, de sa pathologie et de son traitement diététique. (1)

A) Dossier médical conservé dans l'unité hospitalière ou clinique (non accessible)
- fiches de cardex
- rapports médicaux
  a) données anthropométriques
  b) diagnostics
  c) observations
  d) pronostics
  e) thérapies recommandées
f) prescriptions
- fiches de traitement
- fiches descriptives des médications

- feuilles des résultats d'analyses de laboratoire ou de radiographies
- rapports d'observation de professionnels du secteur paramédical
- graphiques

a) enregistrement de la température du corps
b) enregistrements des taux d'élimination
   c) enregistrement des taux d'ingestion
      1- liquides
      2- solides
   d) enregistrement des taux de croissance
   e) enregistrement des variations de poids
   f) courbe de glycémie
   g) toute autre courbe de mesure biologique

B) Dossier diététique (outil de travail)
- fiches de cardex sur les renseignements fondamentaux
- relevés et bilans alimentaires
- évaluation nutritionnelle
- prescription diététique
- fiche de contrôle
- enregistrement des goûts et préférences
- enregistrement d'observations pertinentes

C) Autres références
- références médicales
- références en physiologie
- références en nutrition normale et en nutrition clinique
   a) livres
   b) revues
   c) tables de référence
   d) manuels de régimes alimentaires
   e) livres de recettes spécialisés en aliments de régimes thérapeutiques
   f) rapport "Nutrition Canada"
   g) rapport "Nutrition Québec"

Passer en revue les divers documents utilisés pour contrôler le service offert à la clientèle dans un département de nutrition clinique. (1)

A) Liste de clients
B) Fiches (de cardex) pour chacun des clients
C) Système de cartes d'identification
- à marques distinctives selon la prescription
- de couleurs différentes selon la prescription

D) Utilisation de logiciels : évaluation nutritionnelle (fichier canadien)

Nommer les éléments dont l'enregistrement est requis sur une liste, une fiche ou un dossier, selon les exigences du service de nutrition clinique. (1)

A) Nom et adresse du client ou de la cliente
B) Information pertinente
- troubles pathologiques
- tout état dont le traitement fait appel à la diététique
   a) dépistage de signes subcliniques
   b) données anthropométriques
   c) contraintes physiques
   d) contraintes physiologiques
   e) contraintes psychologiques
   f) goûts et préférences
   g) habitudes
   h) contraintes imposées par les traitements
- régime prescrit
   a) détails quantitatifs
   b) détails qualitatifs

Utiliser des termes scientifiques pour communiquer avec d'autres professionnels de la santé ou au moment d'inscrire des données dans les dossiers. (3)

A) Vocabulaire de l'organisme humain
- anatomie du corps humain
- systèmes physiologiques
- fonctions organiques
- mécanismes métaboliques
- sécrétions
   a) enzymatiques
   b) hormonales
   c) liquides physiologiques et leurs composés
      1- urine
      2- sang

B) Vocabulaire des réactions physiologiques
- de nature biologique
- de nature biochimique
- de nature microbiologique

C) Vocabulaire des conditions pathologiques
- maladies nutritionnelles
   a) à causes directes
   b) à causes indirectes
- maladies exigeant un rajustement du régime diététique

D) Vocabulaire de la nutrition normale et de la nutrition clinique
- nutriments
- rôles
- métabolismes et réactions métaboliques
- régimes thérapeutiques

Rapporter toute observation pertinente concernant le comportement d'un client et pouvant avoir une incidence sur son traitement. (3)

A) Occasions d'observer un comportement
B) Distinction des signes ou comportements pertinents
C) Détermination du destinataire du rapport
D) Communication de l'observation
- par écrit
- oralement

Enregistrer des données systématiques au sujet de clients traités par un service de nutrition clinique. (3)

A) Réception des données
- message écrit
- message oral

B) Identification des données
C) Tri des données
D) Choix du système de mise en réserve des données
- fiches
- cahier
- cartes d'information
- informatique

E) Codification des données, s'il y a lieu

F) L'enregistrement des données
- mise sur fiche
- inscription dans un cahier
- poinçonnage de cartes d'informatique
- rédaction d'un rapport

Tenir à jour les dossiers, fichiers et listes de clients desservis par un service de nutrition clinique. (3)

A) Connaissance des dossiers, fiches et listes
B) Inscription régulière des données pertinentes
- exactitude
- précision
- netteté
- circonspection
- clarté

C) Vérification régulière
D) Addition ou soustraction d'éléments

Compiler un ensemble de données pour en faire un usage courant dans un service de nutrition clinique (ou élaborer des statistiques se rapportant à la clientèle ou à l'opération). (3)

A) Collecte des données
B) Accumulation des données
C) Pondération des données

TITRE : 01-06 CONTRÔLE D'UN SERVICE ALIMENTAIRE

OBJECTIF : Coordonner l'exploitation d'un service alimentaire :

A) Contrôle du matériel,
B) Contrôle des aliments: quantité et qualité,
C) Contrôle de l'efficacité du service

RÉFÉRENCES : 01-02 Nutrition
01-03 Hygiène

A) CONTRÔLE DU MATÉRIEL

Distinguer les systèmes de distribution de nourriture utilisés pour servir des repas à des groupes de personnes. (3)

A) Systèmes décentralisés
   - partiellement
   - totalement
B) Systèmes centralisés de distribution interne
   - service de distribution par comptoir continue
   - service avec ou sans couvrure, simple ou double
   a) utilisant des chariots à système chaud-froid
      1. pour distribution d'aliments en vrac
      2. à un plateau par client
      3. à deux plateaux par client
   b) système (Aladin) à cabarets thermos et chariots non chauffés ou réfrigérés
   c) système "hot-pack"
   d) système à régénération thermique
   e) système "temp-tack"
   - système automatique électronique
   - distribution directe
   a) service aux tables ou aux comptoirs
   b) service de buffet
   c) service de cafétéria
C) Systèmes centralisés de distribution externe (par camions)
   - pour distribution interne
   - pour distribution par distributrices

Schématiser divers systèmes utilisés en distribution de nourriture pour servir des repas à des groupes. (3)

A) Détermination du système
B) Détermination de chaque élément du système
C) Schématisation de l'utilisation de l'espace
   - dessin à l'échelle
   - croquis
D) Description de l'équipement et de ses exigences
E) Schématisation du système

Différencier les systèmes de distribution de repas. (2)

A) Espace physique requis pour l'implantation
B) Équipement nécessaire
   - équipement de service et de distribution
   - équipement additionnel
C) Personnel requis
D) Temps requis pour le service et la distribution
E) Contraintes imposées aux menus
F) Contraintes économiques
G) Avantages et désavantages
   - production limitée ou illimitée
   - disponibilités constantes ou non
   - économie d'autres services
   a) lavage de vaisselle
   b) économie de temps ou de main-d'oeuvre

Étudier des critères définis pour adapter un service d'alimentation. (2)

A) Selon le type d'établissement
B) Selon le service offert
C) Selon le groupe desservi
D) Selon l'horaire des services de repas
E) Selon le genre de service d'alimentation
F) Selon le genre et la forme de restauration choisis
G) Selon les règles de base à observer dans l'exploitation de tout service d'alimentation
H) Selon les possibilités de choix et les moyens pécuniaires de la clientèle visée

Passer en revue les outils de référence pouvant renseigner sur l'équipement de distribution de repas. (1)

A) Listes d'équipement avec spécifications
B) Plans et devis
C) Guides d'entretien de fabricants
D) Liste des agents de vente, d'entretien et de réparation
E) Références techniques (monographies)

Étudier les contraintes d'ordre matériel relatives à un service alimentaire ordinaire ou exceptionnel. (2)

A) Service ordinaire
   - localisation de la salle par rapport aux offices et à la cuisine

- infrastructure
  a) aération
  b) chauffage
  c) décoration
  d) éclairage
  e) confort
  f) type de plats
  g) qualité du service
  h) qualité du matériel utilisé (au besoin)
- exigences commerciales, aires de service
  a) tables
  b) chaises
  c) tables de démonstration
  d) caisse
  e) entrée
  f) toilettes
  g) téléphones
  h) vestiaire
- dextérité et capacité du personnel à utiliser le matériel devant le client

B) Service exceptionnel (train, avion)
- espace exigu
- matériel spécial
- mouvement régulier du véhicule (équilibre instable)

Déterminer les particularités relatives à la préparation des repas lorsque le service alimentaire n'est pas exploité dans un cadre habituel. (2)

A) Bar-restaurant, café-bar, brasserie
- cuisine
  a) fourneau
  b) garde-manger
  c) table du chef avec bac
  d) batteur-mélangeur
  e) machine à légumes
  f) étuve à table chaude
  g) cafetière
- offices et autres
  a) plonge
  b) laverie de vaisselle, verrerie
  c) comptoir, bar
  d) desserte
  e) vestiaire
  f) toilettes

B) Bateau
- cuisine sur le pont de la salle à manger
- équipement de chauffe spécial
- système de transformation de l'eau salée en eau potable
  a) distillation
  b) reminéralisation

C) Train
- équipement réduit
- fixation aux parois des murs
- équipement de chauffe spécial

D) Avion
- cuisine
  a) deux offices exigus
  b) deux appareils frigorifiques
  c) quatre fours électriques
  d) deux plaques chauffantes
  e) percolateur
  f) pièces de vaisselle spéciales
  g) thermos à café
  h) thermos à eau
  i) thermos à jus
  j) vinaigrier
  k) épicerie
  l) couverts de service
  m) coffre à pain
  o) bac à pain et vaisselle sale
  p) bacs à couverts
  q) coffre à lait, beurre et casse-croûte
  r) bière, champagne
  s) boissons gazeuses
  t) plats à four
  u) bac double à boissons
    1. saladier
    2. saucière
    3. seau à glace
    4. éponge
- armoire à vaisselle
- bacs à assiettes et soucoupes
- plateau de service
- porte-bouteilles
- poubelle
- utilisation de la technique du sens unique
  a) côté chargement
  b) côté déchargement
- prédominance de l'acier inoxydable dans le matériel
- préparation de l'essentiel à terre et approvisionnement de l'avion avant le départ

---

Vérifier le fonctionnement du matériel de service et de distribution. (3)

A) Vérifications primaires
- fonctionnement des fusibles
- branchement des appareils
- présence d'eau dans les installations de type bain-marie
- présence de vapeur comme source d'énergie thermique
- présence d'eau chaude et froide aux endroits voulus

B) Vérification des températures des chariots, tables ou accessoires de service et de distribution tels que chauffe-plats et urnes
C) Vérification des manomètres de certains appareils
D) Vérification du fonctionnement des courroies de service
E) Vérification du fonctionnement des chariots de service et de distribution
F) Vérification de la quantité de gaz des bonbonnes alimentant l'équipement destiné à la gazéification de certains produits alimentaires
G) Vérification du bon état des pièces d'équipement

Décrire les installations d'un local destiné à un service de repas et son entretien. (1)

A) Local et ameublement
- dimension et forme du local
- tables
- sièges
- guéridons
- consoles ou tables de service
- voitures
- tables d'exposition
- jardinières
- caisse
- support à plateaux

B) Entretien du mobilier
- enlèvement des poussières
- lavage des taches
- réparations mineures

Décrire les démarches nécessaires pour assurer la réparation ou le remplacement du matériel utilisé dans un service alimentaire. (1)

A) Localisation de la pièce d'équipement défectueuse
B) Détermination du défaut et de ses implications
C) Repérage des individus aptes à agir
- dans le département de diététique
- en dehors du département
  a) responsable de l'entretien
  b) responsable des achats

D) Préparation d'une demande d'approvisionnement ou d'une commande, avec spécification des délais
- de réparation
- d'achat
- d'entretien

E) Démarches ultérieures selon la procédure de l'organisation

---

Contrôler la distribution et la récupération des menus dans une situation de service de repas à une collectivité. (3)

A) Détermination du menu en usage
B) Détermination des usagers
C) Connaissance du nombre de menus nécessaires à chaque unité
- nombre de clients dans une unité
- nombre de tables dans un restaurant
- nombre d'unités de service d'un comptoir-restaurant
- nombre de menus nécessaires pour affichage
- autres
  a) copies de travail
  b) copies publicitaires

D) Distribution des copies de menus
- aux unités
- aux clients
- au personnel
  a) de production
  b) de service
  c) chargé de l'accueil
- sur les panneaux d'affichage

E) Récupération des menus
- pour pondération des commandes et demandes d'approvisionnement
- en vue d'une nouvelle distribution
- pour l'inscription de modifications

B) CONTRÔLE DES ALIMENTS : QUANTITÉ ET QUALITÉ

Caractériser les types de clientèles desservies par un système de cafétéria. (2)

A) Scolaire
B) Commerciale
C) Industrielle
D) Institutionnelle

Distinguer les principes qui régissent la présentation des aliments. (2)

A) Harmonisation des couleurs
B) Harmonisation des formes
C) Bonne répartition des textures
D) Choix des températures
E) Choix des saveurs
F) Considération du coût des divers aliments
G) Répartition des mets
- combinaison de mets populaires et de mets moins populaires
- combinaison d'un aliment connu et d'un aliment moins connu
- combinaisons traditionnelles
- combinaisons créatives et originales

H) Agencement des portions
- entre elles
- par rapport à l'ensemble

Présenter des aliments à des fins de publicité. (3)

A) Exploitation de la psychologie du consommateur
- pondération des besoins
  a) faim
  b) plaisir de la table
- recherche des moyens pouvant satisfaire ces besoins
- exploitation de la valeur affective accordée à l'aliment
- exploitation de l'émotivité sensorielle
  a) attrait visuel
     1- des aliments
     2- du décor
     3- de la lumière ambiante
  b) attrait olfactif
  c) attrait auditif
     1- musique
     2- ambiance
  d) attrait gustatif
- valorisation de la clientèle
  a) par l'organisation
  b) par le personnel
  c) par des rabais

B) Application des techniques de marketing
- dans la façon d'offrir les produits
- dans l'approche de la clientèle
- dans le service offert à la clientèle

C) Présentation des aliments
- le long d'une ligne de cafétéria
- sur une table de présentation gastronomique
- sur un plateau

Passer en revue les avantages d'une standardisation des recettes. (1)

A) Uniformité du travail de préparation
B) Meilleur contrôle de la qualité
C) Meilleur contrôle des coûts
D) Plus de facilité en cas de remplacement du personnel
E) Communication simplifiée
- entre employés
- entre la direction et les employés

Nommer les éléments régissant la standardisation et le contrôle des portions lors d'une distribution de repas. (1)

A) Capacité des outils et de l'équipement de service
B) Capacité des bols et assiettes de service
C) Possibilité de diviser la nourriture en portions égales
D) Rendement des recettes
E) Poids uniforme des portions

Décrire un produit standard en se basant sur les critères particuliers à chaque type d'aliment. (1)

A) Fruits et légumes frais
B) Fruits et légumes transformés
C) Oeufs
D) Produits laitiers
E) Viandes
F) Volaille
G) Poissons
H) Mets préparés
I) Céréales et farines
J) Pains et pâtisseries
K) Sucres et sirops
L) Gras et huiles
M) Assaisonnements

Standardiser des recettes. (3)

A) Détermination des éléments qui composent le plat
B) Mesure des quantités d'éléments composants
C) Détermination du coût de chaque élément
D) Calcul du prix coûtant d'un plat
E) Inscription au fichier
   - quantités à servir
   - éléments qui composent le plat
   - coût du plat
   - mode de cuisson ou de préparation
   - façon de servir le plat
F) Affichage ou remise d'une copie du fichier aux personnes préposées à la préparation et au service
G) Étude des rapports de coût afin de vérifier si le tout est conforme aux projections

S'assurer en tout temps de la standardisation des recettes. (4)

A) Rappel des avantages de la standardisation
B) Révision des standards adoptés et comparaison avec ceux d'autres endroits
C) Recherche de nouveaux standards

Vérifier la qualité des aliments lors de la sortie des plats pour leur distribution. (3)

A) Apparence des aliments
   - couleur
   - intégrité
   - forme et volume
   - présentation
B) Saveur
C) Température des aliments
D) Consistance et texture des aliments
E) Arôme des aliments
F) Combinaison des mets

Contrôler l'approvisionnement en aliments et surveiller leur distribution à la courroie ou à la cafétéria. (3)

A) Calcul du rendement des aliments disponibles
B) Détermination des besoins
C) Commande des aliments selon la procédure particulière à l'organisation
D) Supervision de l'utilisation optimale des ressources
E) Contrôle des quantités d'aliments servis
F) Contrôle des quantités d'aliments nécessaires à une distribution adéquate et efficace

Vérifier la manipulation salubre des aliments lors de leur distribution. (3)

A) Températures auxquelles ils sont exposés
B) Temps alloué à leur distribution
C) Possibilités de contamination
   - du milieu
   - des personnes
   - de l'équipement

Nommer les principes régissant le contrôle des portions d'aliments dans un service de distribution de repas. (1)

A) Utilisation de recettes standardisées à rendement connu
B) Utilisation d'équipement standardisant la mesure des portions
C) Utilisation de produits en portions individuellement emballées et uniformes

Vérifier à leur retour le contenu des plats et des plateaux afin de vérifier la satisfaction de la clientèle. (3)

A) Vérification des mets que comporte le menu
B) Vérification des mets partiellement ou non consommés
C) Constatation de l'état des aliments
   - touchés
   - non touchés
   - à peine entamés
D) Compilation de ces données

C) CONTRÔLE DE L'EFFICACITÉ DU SERVICE

Distinguer les facteurs humains et mécaniques qui influencent la productivité. (2)

A) Facteurs mécaniques
   - type d'établissement et organisation du service
   - types et quantité d'appareils possédés par le service
   - disposition et agencement des appareils
   - accessibilité des appareils
   - état de fonctionnement des appareils

B) Facteurs humains
- planification
  - a) menus
  - b) charge de travail
  - c) rendement optimal du personnel
- horaires du personnel
- nombre d'individus en place
- compétence des individus en place
- relations de travail

Distinguer les goûts d'une clientèle afin d'ajuster l'offre à la demande de produits alimentaires. (3)

A) Connaissance de la clientèle
- âge
- sexe
- activité

B) Détermination du degré de fidélité de la clientèle
- captive
- régulière
- irrégulière
- passagère ou occasionnelle

C) Vérification de l'acceptation des aliments
- demande d'un aliment
- choix d'un aliment
- vente des mets par une analyse des factures
  - a) quotidienne
  - b) hebdomadaire
  - c) mensuelle
  - d) annuelle
- consommation des mets
- vérification directe auprès de la clientèle
  - a) questionnaire
  - b) sondage

D) Observation des variations de popularité d'un mets
E) Observation des combinaisons demandées par les clients
F) Vérification des réactions à toute innovation

Déterminer les conditions de transport et de présentation d'un plat préparé dans un service alimentaire. (2)

A) Transport
- direct
- sur plateau
- sur table chaude ou froide
- par voiture chaude (service centralisé)

B) Présentation
- aucune
- dans le réchaud à travers le comptoir
- dans un plateau

Uniformiser les méthodes de travail adoptées par un service alimentaire. (3)

A) Prise de commandes
- menu "table d'hôte"
- menu à la carte
- boissons
- vins

B) Acheminement des bons et demandes d'approvisionnement
C) Acheminement des duplicata des bons
D) Politique de rectification des bons
E) Politique d'annulation d'un bon
F) Annonce de la commande
G) Numérotation des clients
H) Numérotation des tables et des places des clients
I) Livraison de chaque plat (brigade de cuisine)
J) Mode de préparation et quantités
K) Suite
L) Enlèvement des plats
M) Service de garde
N) Nettoyage de la table après un service
O) Préparation du service suivant

Coordonner le travail du personnel d'un service alimentaire. (4)

A) Détermination des postes et des travaux précis
B) Détermination des heures et jours de travail, et des congés
C) Attribution des travaux d'entretien et de mise en place
D) Politique des pourboires
E) Préparation de l'organigramme

Contrôler le rythme et l'efficacité du service et de la distribution des repas. (3)

A) Vérification des commandes
B) Pondération des commandes
C) Surveillance de la rapidité du service
D) Contrôle de la distribution
- portions
- présentation
- conformité du plat avec la commande

E) Vérification de la qualité du service
- dextérité
- efficacité
- compétence
- personnalité
- hygiène

F) Contrôle de l'approvisionnement en aliments
G) Contrôle de la rapidité du service et de la distribution

TITRE : 01-07 SERVICES D'INFORMATION EN NUTRITION

OBJECTIF : Établir des budgets alimentaires à partir de menus types et donner de l'information sur les nouveaux produits et appareils.

RÉFÉRENCES : 01-02 Nutrition
01-03 Hygiène

Décrire certaines activités économiques des membres d'une famille. (1)

A) Satisfaction des besoins
- alimentation
- habillement
- logement
- loisirs
- transport
- éducation
- culture

B) Échanges économiques
- achats
- dépenses
- épargnes
- salaires
- ventes
- travail

C) Utilisation d'instruments économiques
- prix
- crédit
- monnaie
- chèque
- carte de crédit

D) Participation des agents économiques
- famille
- entreprise
- gouvernements

E) Participation à des entités économiques
- entreprises
- professions
- marchés
- services publics
- immeubles

Déterminer les caractéristiques des diverses formes de crédit. (2)

A) Crédit à la consommation
- achat à tempérament
- carte de crédit
- emprunt
- hypothèque
- coût du crédit

B) Crédit commercial (crédit de production)
- avance de fonds
  - a) obligations
    - 1- garanties
    - 2- non garanties
  - b) actions
- ouverture de crédit bancaire
- billets à court terme

C) Crédit gouvernemental
- obligations d'épargne
- obligations à long terme
- Bons du Trésor

Distinguer les références utiles à la préparation de budgets alimentaires pour des groupes de consommateurs. (2)

A) Rapports de planification budgétaire préparés par divers groupes
- division de la recherche sur l'économie et la consommation alimentaire
- Agriculture Canada
- Consommation et Corporations Canada
- ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec
- Montreal Diet Dispensary
- groupes de protection du consommateur
  - a) fédérations
  - b) organismes coopératifs

B) Standards nutritionnels
C) Publications périodiques officielles de coûts et d'indices de prix
D) Rapports officiels préparés par la Commission de surveillance du prix des produits alimentaires
E) Guides d'achat et plans budgétaires
- suggestions de quantités de produits à acheter
- listes d'allocations monétaires
- fluctuations du marché
- nouveaux produits
- disponibilités

Décrire les approches habituellement utilisées pour établir le budget alimentaire d'un individu, d'un groupe homogène d'individus ou d'un établissement. (2)

A) Approche "table rase"
- détermination des besoins alimentaires
- décision des modalités d'achat
  - a) évaluation du coût minimal du plan proposé
  - b) évaluation de coûts plus élevés provenant du plan initial
  - c) choix des modalités acceptées
    - 1- compatibilité avec les revenus
    - 2- compatibilité avec les autres restrictions budgétaires

B) Choix d'un plan guide régissant l'organisation des dépenses alimentaires
   - selon les revenus des intéressés
   - selon leurs engagements et responsabilités financières
   - selon leurs valeurs
C) Analyse et modification des pratiques courantes de dépense
   - relevé des montants dépensés et des achats effectués
     a) enregistrement détaillé de tous les achats d'aliments effectués dans une période déterminée
     b) classification de ces achats
        1- par groupes d'aliments
        2- sous l'en-tête "varia"
        3- par groupes d'articles non comestibles
   - description et analyse des articles de chaque groupe d'aliments
     a) vérification des sélections
     b) étude comparative des prix
   - comparaison des quantités d'aliments de chaque groupe, ou aux quantités recommandées dans divers plans guides
     a) évaluation des différences
     b) évaluation des lacunes
     c) évaluation des anomalies
     d) évaluation des pertes ou du gaspillage
   - préparation d'un nouveau budget

Nommer les buts de l'utilisation d'un plan budgétaire pour la planification des dépenses d'alimentation. (1)

A) Évaluation de l'argent requis pour subvenir à l'alimentation optimale d'un individu ou d'un groupe d'individus
B) Obtention de conseils
C) Apprentissage de la gestion de budgets d'alimentation
D) Comparaison des dépenses aux allocations ou aux pensions alimentaires

---

Déterminer les facteurs à considérer lors de la préparation de budgets d'alimentation familiale ou d'établissement. (2)

A) Choix des sources de nutriments
   - revenu familial
     a) proportion du budget familial allouée à l'alimentation
     b) dépense absolue
   - choix des aliments selon ses possibilités financières
   - connaissance de la consommation
     a) produits offerts
     b) similitudes entre les produits
     c) différences entre les produits
     d) éléments contenus dans les coûts
        1- produit
        2- emballage
        3- nom (marque)
        4- service
   - habileté et compétence de l'acheteur
     a) quantités à acheter
     b) modalités d'achat
     c) choix d'aliments
     d) connaissance des rendements par unité d'achat
     e) connaissance des coûts par unité ou portion
     f) contrôle des achats de produits non comestibles
     g) talents culinaires
   - temps et énergie disponibles
     a) choix de produits bruts
     b) choix de produits semi-préparés
     c) choix d'articles de circonstance
     d) choix d'aliments et de mets préparés
   - disponibilité des services offerts à l'individu
     a) commande par téléphone
     b) achats dans de multiples magasins
     c) achats à l'épicerie du coin
     d) achats dans un supermarché ou un hypermarché
   - préférences familiales ou de la clientèle en général
     a) goûts
     b) habitudes
     c) culture
     d) religion
   - région de résidence
     a) milieu urbain
     b) milieu rural
     c) milieu éloigné
     d) milieu isolé
   - objectifs et valeurs des membres de la famille ou de l'établissement
B) Nombre de repas consommés ou servis
   - chez soi
   - à l'extérieur
   - préparés chez soi, consommés à l'extérieur
C) Nombre d'individus concernés et composition démographique du groupe
D) Contraintes résultant des installations matérielles, de l'équipement et des sources d'énergie disponibles

---

Décrire les principes qui régissent l'évaluation des besoins alimentaires, ainsi que leurs implications sur les dépenses d'alimentation et la préparation de budgets alimentaires. (2)

A) Besoins variables selon le sexe, l'âge, les activités et les situations particulières des membres de la famille (état de santé, grossesse...)
B) Dépenses variables selon la taille de la famille
C) Besoins de la famille équivalent à la somme des besoins des individus
D) Dépenses pouvant varier entre des familles semblables avec des besoins équivalents
E) Besoins différents pour des familles différentes
F) Dépenses variables selon la qualité des produits
G) Augmentation des dépenses suivant certains problèmes alimentaires
   - allergies
   - régimes spéciaux
   - aliments particuliers
H) Dépenses variant en fonction des quantités de produits achetés
I) Complémentarité, concurrence de certains produits
   - produits complémentaires (exemples : sucre et café)
   - produits concurrents (exemples : beurre et margarine)

Préparer des menus types ou particuliers, quotidiens, hebdomadaires, mensuels ou cycliques, pour des groupes de consommateurs. (3)

A) Détermination du groupe pour lequel les menus sont préparés
B) Considération des contraintes
   - milieu socio-économique et culturel du groupe
   - choix d'aliments du marché
     a) selon la saison
     b) selon la situation géographique
   - besoins nutritionnels du groupe

C) Préparation du menu
- choix des potages, jus ou entrées
- choix des mets principaux
- choix des entremets
- choix des desserts
- choix des breuvages

Calculer par personne, les coûts de réalisation d'un menu quotidien, hebdomadaire ou mensuel étant donné un nombre déterminé de personnes. (3)

A) Choix des produits nécessaires
B) Recherche des prix unitaires
C) Détermination du nombre de portions
- par recette
- par préparation
- en tenant compte des pertes

D) Calcul des prix par portion de produit
E) Pondération des coûts
F) Établissement du coût de réalisation d'un menu

Préparer un budget alimentaire type pour un consommateur ou un groupe de consommateurs. (4)

A) Examen du groupe
- revenus
- nombre d'individus
- composition du groupe
- activités et occupations
- besoins particuliers du groupe selon le "Guide alimentaire canadien"
- contraintes socio-économiques, culturelles et religieuses

B) Choix des produits pour la préparation d'un menu type hebdomadaire
- pour répondre aux besoins nutritionnels
- pour répondre aux contraintes socio-économiques et culturelles
- par groupe d'aliments

C) Commande échantillon des produits nécessaires et vérification de chaque groupe d'aliments requis
D) Évaluation du coût de la commande
- prévision des coûts unitaires d'achat
- évaluation des pertes et des rendements
- prévision du prix global de chaque groupe d'aliments

E) Réajustement du menu type (changements et substitutions)
- quant aux produits
- quant aux choix ou aux modalités d'achat
- quant aux quantités

F) Établissement d'un budget d'alimentation
- minimal
- moyen
- élevé

TITRE : 01-08 CHIMIE ALIMENTAIRE

OBJECTIF : Effectuer des travaux de laboratoire en chimie alimentaire :

A) Notions de biochimie;
B) Tests de laboratoire en physique et chimie alimentaires;
C) Résultats.

A) NOTIONS DE BIOCHIMIE

Décrire les constituants biochimiques de la matière biologique. (2)

A) Glucides
   - simples
     a) glucose
     b) fructose
     c) saccharose
   - complexes
     a) amidon
     b) glycogène
     c) cellulose
B) Protéines
   - acides aminés
   - enzymes
C) Lipides
D) Composés organiques divers
   - glucoprotéines
   - lipoprotéines
   - phospholipides
   - métalloprotéines
   - alcool
   - atomes
E) Composés minéraux
   - acides
   - sels

Reconnaître la grande variabilité de la matière vivante. (2)

A) Variabilité en eau
B) Variabilité des composés minéraux

Donner la définition des enzymes. (1)

A) Protéines complexes
B) Catalyseurs de réactions biochimiques

Interpréter les différentes actions et réactions des enzymes. (2)

A) Sensibilité à la chaleur
B) Mûrissement des fruits
C) Rancissement des graisses
D) Destruction des vitamines
E) Entretien de la respiration des organismes vivants
F) Transformation de l'amidon en sucres simples

Discerner les applications des actions enzymatiques. (2)

A) Action des enzymes amylolytiques
B) Action des enzymes peptolytiques

Déterminer les facteurs qui modifient la valeur nutritionnelle d'un aliment de sa source à sa consommation. (2)

A) Qualité du milieu de production
   - composition du sol
   - alimentation des bestiaux
B) Manipulation
   - par le producteur
   - manipulations intermédiaires
     a) de stockage
     b) technologiques
        1- apprentissage
        2- traitements par le froid
        3- traitements par la chaleur
        4- traitements par radiation
        5- transformations mécaniques
        6- influences dues au changement de climat
        7- additions de produits chimiques
   - manipulations culinaires
   - manipulations ayant lieu entre la préparation et le service, et pendant le service

B) TESTS DE LABORATOIRE EN PHYSIQUE ET CHIMIE ALIMENTAIRES

Établir les critères à fixer avant de prélever des échantillons sur une chaîne de fabrication. (2)

A) Fréquence des prélèvements
B) Lieu de prélèvement

Vérifier certaines conditions au moment du prélèvement de l'échantillon. (3)

A) Température
   - de l'atmosphère (ambiante)
   - à l'émergence du point de prélèvement
B) Exposition à l'air de l'échantillon
C) Exposition à la lumière de l'échantillon

D) Contact avec la chaleur dégagée par l'instrument
E) État de la surface de l'échantillon
F) Représentativité de l'échantillon

Décrire les types de contrôles de la qualité qui s'exercent à la réception d'un lot d'aliments. (2)

A) Contrôle exercé lorsque la distribution des lots est de type inconnu
- choix du mode d'échantillonnage
- détermination d'un mode de réception par prélèvement simple
- établissement d'un mode de réception par prélèvements séquentiels
- méthode de Dodge et Reining

B) Contrôle exercé lorsque la distribution des lots est de type connu
- suivant une loi normale d'écart type connu
  a) prélèvement simple à une seule limite
     1- par mesure
     2- qualitatif avec une mesure
     3- avec deux limites
  b) prélèvement séquentiel
- suivant une loi normale de moyenne et d'écart type inconnus
  a) avec une seule limite
  b) avec deux limites

Appliquer des méthodes de prélèvement d'échantillons. (3)

A) Choix du lieu de prélèvement
B) Choix du moment de prélèvement d'une série d'échantillons
C) Application des instructions concernant la non-contamination de l'échantillon au cours de la manipulation
D) Prélèvement
E) Rinçages répétés des contenants, si nécessaire
F) Fermeture hermétique des contenants

Procéder à l'identification des échantillons lors de leur prélèvement. (3)

A) Lieu
B) Heure, minutes, date
C) Niveau
D) Débits, s'il y a lieu
E) Température
F) Nombre d'échantillons et numéros
G) Identification du préleveur
H) Motif de l'analyse
I) Causes et nature des souillures possibles ou évidentes

Énumérer certains mécanismes réactionnels de classes de composés ainsi que des techniques de base en chimie. (1)

A) Alkylation
B) Aldolisation
C) Amination
D) Carboxylation
E) Cétolisation
F) Chloration
G) Cyclisation
H) Décarboxylation
I) Déshydrogénation
J) Désamination
K) Ethynylation
L) Estérification
M) Halogénation
N) Hydratation
O) Hydrogénation
P) Hydrolyse
Q) Nitration
R) Oxydation
S) Réduction
T) Sodation
U) Sulfonation
V) Associations moléculaires
W) Catalyse
X) Condensation
Y) Cristallisation
Z) Déshydratation
AA) Dénaturation
AB) Isomérisation
AC) Polymérisation
AD) Rotation
AE) Saponification
AF) Transposition
AG) Solution
AH) Suspension
AI) Distillation
AJ) Titrage

Distinguer les principaux instruments de laboratoire. (2)

A) Flacons
B) Bocaux spéciaux
- en verre borosilicate
- en polyéthylène

C) Thermomètres
D) Densimètres
E) Pipettes
F) Burettes
G) Fioles et ballons (fioles jaugées)
H) Bechers
I) Spatules
J) Capsules
K) Cylindres gradués
L) Pinces
M) Balances
N) Agitateurs
O) Brûleurs Bunsen
P) Étuves
Q) Fours
R) Autoclaves
S) Microscopes
T) Filtres à membrane
U) Cylindres gradués
V) Analyseurs de gaz
W) Tubes
- Nessler
- colorimétriques
- erlenmeyers

X) Tamis
Y) Cônes
- d'Imhoff
- de coin

Z) Asembic
AA) Générateur de vapeur
AB) Agitateur mécanique
AC) Centrifugeuse
AD) Extracteur
AE) Appareil Orsat
AF) Pont de Wheatstone
AG) Barboteur
AH) Plaque en silice
AI) Bec Hecker

AJ) Analyseur infrarouge
AK) Bain thermostatique
AL) Appareil Van Slyke
AM) Échangeur d'ions
AN) Creuset
AO) Électrode
AP) Autres

Décrire les différentes méthodes de contrôle. (2)

A) Lecture directe
- instruments de pesée
- thermomètres
- débitmètres
- jauges de pression

B) Analyse au moyen d'instruments
- pH-mètres
- photomètres
- colorimètres
- turbidimètres
- conductimètres
- vibrateurs potentiométriques

C) Observation
D) Vérification tactile

Discerner les facteurs à l'origine des variations de lecture entre la valeur contrôlée et la valeur acceptable. (2)

A) Appareil de mesure
- qualités
  a) justesse
  b) sensibilité
  c) fidélité
- limites

B) Opérateur
- erreurs de lecture
- erreurs dues à la variation de pression

C) Déformations mécaniques
- usure
- frottement
- dilatation technique

Distinguer les méthodes dites objectives utilisées pour déterminer les qualités physico-chimiques et bactériologiques des aliments. (2)

A) Méthodes chimiques
- détermination de la valeur nutritive
  a) avant cuisson (produit brut)
  b) produit prêt à consommer
  c) présence de vitamines
- identification des constituants affectant la palatabilité

B) Méthodes physico-chimiques
- détermination du pH
- détermination de l'indice de réfraction
- détermination de la polarisation

C) Méthodes physiques
- détermination de la température
- détermination de la longueur
- détermination du liquide extrait
- détermination de l'apparence
  a) couleur
  b) volume
  c) texture

Distinguer les caractéristiques organoleptiques ou sensorielles qu'il est possible de mesurer pour l'évaluation objective d'un aliment, types d'analyses effectuées, instruments utilisés. (2)

A) Couleur : lumière réfléchie, absorbée et transmise
- spectrophotométrie
- colorimètre
- photomètre
- galvanomètre
- gammes standardisées

B) Texture
- mécanique : dureté, cohésion, viscosité, élasticité, adhésion
  a) mesure du degré de force de pénétration
    1- pénétromètre
    2- micropénétromètre
  b) mesure de la résistance à la compression
    1- compressimètre
    2- tensiomètre
  c) mesure de la force nécessaire pour couper l'aliment
    1- essayeur de tendreté
    2- dynamomètre (shearpress)
    3- (Warner-Bratzler)
  d) mesure de la viscosité
    1- viscosimètre
    2- gélomètre
    3- consistomètre
    4- amylographe (Brabender)
  e) mesure de l'élasticité et de l'adhésion
    1- compressimètre
    2- gélomètre
    3- pénétromètre universel
    4- farinographe (Borbender)
    5- tensiomètre de caillot
- géométrique : forme et orientation des particules
  mesure de l'apparence structurale
  a) microscopie
  b) photographie
  c) microphotographie
  d) impression de surfaces
  e) fabrication de l'aliment en modèle
- autres
  a) mesure de l'humidité
  b) mesure du gras
  c) mesure du potentiel de mouillage et de rétention du sable
  d) mesure de l'extraction de fluides

C) Saveur
- sucrée
  a) réfractométrie
  b) titrage
- acidulée
  a) mesure du pH
  b) titrage
- salée
  a) analyses
  b) photométrie
- amère : spectrophotométrie
- arômes volatils
  a) microanalyses
  b) olfactométrie

D) Volume
- déplacement
- planimétrie

E) Gravité spécifique
- pesées
- balances

F) Température : thermomètres

Distinguer les techniques d'analyse instrumentale utilisées en laboratoire. (2)

A) Spectroscopie ultraviolette et visible
B) Méthodes chromatographiques
- chromatographie d'absorption
- chromatographie de partition
- chromatographie par échange d'ions
- chromatographie par filtration moléculaire

C) Modes de chromatographie
- sur papier
- sur couche mince
- à gaz

D) Électrophorèse
- sur papier
- sur acétate de cellulose

E) Spectrométrie d'absorption atomique

Distinguer les solutions chimiques requises pour faire une analyse. (2)

A) Solutions volumétriques servant au titrage
B) Réactifs et indicateurs
C) Tampons
D) Solvants

Distinguer les principales opérations à effectuer en chimie analytique. (2)

A) Volumétrie
- iodométrie
- manganométrie
- gravimétrie

B) Dosages par précipitation
C) Colorimétrie
D) Complexométrie
E) Manipulation d'échangeurs d'ions
F) Méthodes électrochimiques
- titrages potentiométriques
- conductométrie
- électrogravimétrie

Mesurer des pourcentages ou parties par million (PPM) dans une analyse chimique. (3)

A) Mesure volumétrique
B) Mesure gravimétrique

Utiliser des instruments ou des préparations nécessaires à une analyse chimique. (3)

A) Filtres à membrane
B) Papiers chromatographes ou colorimétriques
C) Solutions titrées
D) Comparateurs colorimétriques

Utiliser des guides de procédure pour mener à bien des analyses de routine. (3)

A) Détermination des analyses à effectuer
B) Consultation du guide
C) Application de la procédure

Adapter des calculs et des formules en vue d'effectuer des analyses. (3)

A) Détermination des calculs à effectuer
B) Modifications à apporter selon la nature de l'analyse

Effectuer divers types d'analyses de routine, nécessaires au contrôle des procédés de fabrication et au contrôle de la qualité des aliments. (3)

A) Prélèvement d'échantillons
B) Détermination du type d'analyse à effectuer
C) Réalisation des analyses
D) Rédaction de rapports

C) RÉSULTATS

Enregistrer les résultats des analyses d'échantillons d'aliments effectuées en laboratoire. (3)

A) Collecte des données
B) Codification des données
C) Enregistrement des données
- sous forme de tableaux
- par écrit
  a) histogrammes
  b) chartes
  c) diagrammes
  d) illustrations
- sous forme scripturale
- verbalement

Passer en revue les sources de référence utiles à l'interprétation des données. (1)

A) Dictionnaire des couleurs : leur nom, leur code
B) Gammes de couleurs standard
C) Photographies de standards
D) Graphiques
E) Tables de référence
- d'indices
- statistiques
- mathématiques
- de conversion

F) Textes de référence
G) Échantillons standard

Comparer les résultats obtenus en laboratoire. (3)

A) Identification de l'analyse
B) Identification des résultats
C) Enregistrement des résultats obtenus à chaque analyse
D) Choix de la base de comparaison des résultats
   - comparaison avec une illustration standard
     a) photo de structure
     b) illustration de forme et de volume
     c) modèle d'un standard
     d) gamme de couleurs standard
   - comparaison avec les résultats d'analyses semblables de produits standard
   - comparaison avec les résultats de tests organoleptiques (diagrammes de corrélation)
   - comparaison avec les résultats de tests préalables ou faits par d'autres individus
E) Exécution de calculs, s'il y a lieu, pour chaque groupe de résultats
   - sommes
   - moyennes arithmétiques
   - déviation de la moyenne
   - autres
F) Comparaison des résultats

Compléter des rapports d'expériences de laboratoire destinées à contrôler la qualité de produits alimentaires. (4)

A) Considération des résultats
B) Interprétation des données
C) Discussion des résultats
D) Évaluation de la signification des résultats
E) Formulation de conclusions
   - inférées
   - déduites
F) Parachèvement du rapport
   - sur formule préparée à cette fin
   - sous forme de texte
G) Inclusion de recommandations, s'il y a lieu
H) Inclusion de références, s'il y a lieu

TITRE : 01-09 MICROBIOLOGIE

OBJECTIF : Contrôler la qualité microbiologique des aliments et effectuer des expériences sur l'utilisation des microorganismes dans le traitement des denrées alimentaires.

Distinguer les principaux groupes de bactéries pathogènes. (2)

A) Bacilles
B) Coques
C) Vibrions et spirochètes
D) Rickettsies

Distinguer les principaux organismes pathogènes qui peuvent être présents dans les aliments. (2)

A) Salmonella
B) Shigella
C) Escherichia coli
D) Vibrio para haemolyticus
E) Staphylococcus aureus coagulase positif
F) Clostridium botulinum
G) Clostridium perfringens
H) Bacillus cereus

Distinguer les principales bactéries non pathogènes. (2)

A) Bactéries transformant les substances organiques en matières chimiques simples
B) Bactéries fixatives d'azote

Caractériser les microorganismes et établir leur relation directe ou indirecte, pathogène ou saprophyte avec l'homme et son alimentation. (2)

A) Bactéries
- famille des Micrococcacea
- famille des Lactobacillaceae
- famille des Corynebacteriaceae
- famille des Bacillaceae
- famille des Mycobacteriaceae
- famille des Actinomycetaceae
- famille des Neisseriaceae
- famille des Brucellaceae
- famille des Enterobacteriaceae

B) Virus
- à type d'acide désoxyribonucléique ADN
- à type d'acide ribonucléique ARN

C) Mycoses
- candidas albicans
- dermatophytes
- ascomycetes
  - a) penicillium
  - b) aspergillus
  - c) autres ascomycetes
- basydiomycetes
- actynomycetes
- hyphomycetes
- saccharomycetes

D) Parasites
- Protozoa
  - a) trichomonas
  - b) entomoeba histolytica
  - c) giardia lamblia
- helminthes
  - a) enterobius vermicularis
  - b) ascaris lumbricoides
  - c) dyphyllobothrium latum
  - d) taenia saginata
  - e) taenia solium

Décrire le processus d'infection chez l'humain. (2)

A) Flore normale
- composition
- rôle
- distribution générale

B) Facteurs microbiens
- propriétés physiologiques
- virulence
- abondance relative des microorganismes

C) Facteurs humains
- sensibilité naturelle
- portes d'entrée
- état physiologique : degré de résistance
- résistance
  - a) spécifique
  - b) non spécifique

Décrire les mécanismes de défense naturels et artificiels dont dispose l'organisme humain pour se protéger de l'infection. (2)

A) immunité
- types d'immunités
  - a) humorale
  - b) médiation cellulaire
- antigènes, anticorps
- réponse immunologique
  - a) anticorps
  - b) hypersensibilité
    1. immédiate
    2. retardée

B) Chimiothérapie
- définition
- qualité et spectre d'action
- antibiotique
  a) origine et nature
  b) modes d'action
  c) limites d'utilisation
  d) antibiogramme

Caractériser les pathologies causées chez l'homme par intoxication (2)

A) Intoxications alimentaires d'origines diverses
- toxines staphylococciques
- toxines botuliniques
- clostridium perfringens
- résidus d'antibiotiques
- produits chimiques

B) Intoxications dues à une variété de substances organiques
C) Infections entériques aiguës
- salmonellose
- trichinose

D) Autres infections
- fièvre typhoïde et paratyphoïde
- shigellose
- pharyngite streptococcique
- diphtérie
- brucellose
- hépatite infectieuse
- amibiase
- trichinose
- infections par helminthes

E) Intoxications causées par des aliments vénéneux
- champignons
- animaux ou parties d'animaux
- poissons
- plantes et fruits

F) Pathologies causées par l'absorption de produits chimiques
- résidus de pesticides, DDT et autres
- absorption de métaux
  a) fluor
  b) plomb
  c) mercure
  d) cadmium

G) Pathologies causées par l'ingestion d'aliments radioactifs (strontium)

Distinguer les voies de transmission ou les causes des différentes intoxications alimentaires. (2)

A) Contamination fécale des aliments et des boissons
B) Infection par aérosol
C) Infection par contact direct
D) Infection des plaies
E) Ingestion de toxines bactériennes
F) Ingestion de lait provenant d'animaux malades
G) Contamination par un porteur

H) Présence de vermine et de rongeurs
- pollution primaire
- pollution pathogène secondaire

I) Usage incontrôlé d'additifs alimentaires
J) Présence d'éléments radioactifs
K) Présence accidentelle d'un élément toxique
L) Présence d'insectes
- pollution directe et primaire
- transporteurs d'agents contaminants

Distinguer les principaux facteurs influençant la nature et le nombre de microorganismes présents dans un produit alimentaire transformé. (2)

A) Contamination initiale de la matière première
- lors de la collecte
- lors de l'abattage
- lors du traitement et de la manutention primaires

B) Contamination à l'intérieur de l'usine
- contact manuel
- contact avec des surfaces, y compris celles des machines
- contamination par l'air et par l'eau
- utilisation d'ingrédients contaminés
- usage incontrôlé d'additifs alimentaires
- mauvaise température d'entreposage et de prétraitement
- longue exposition à des températures favorisant la prolifération
- intensité du processus de transformation
- contamination ultérieure au traitement

Distinguer les facteurs qui affectent la croissance des microorganismes. (2)

A) Température (en degrés Celsius)
- 0 et moins
- 4 à 60
- 60 à 100
- 100 et plus

B) Pression osmotique
C) Présence ou absence d'oxygène, Rh du milieu (potentiel d'oxydo-réduction)
D) pH du milieu
E) Luminosité
F) Éléments nutrifs disponibles et nécessaires
- bactéries autotrophes
  a) nitrates
  b) sulfates
  c) carbonates
- bactéries mésotrophes
  a) azote réduit
  b) soufre réduit
- bactéries hétérotrophes
  a) facteurs de croissance de nature organique
  b) matière organique comme aliment énergétique
- disponibilités générales
  a) aliments oligo-dynamiques
  b) eau

Distinguer les moyens mis en oeuvre en matière de technologie alimentaire pour pallier le développement d'une microflore indésirable. (2)

A) Observation de principes d'hygiène pour éviter l'apport de micro-organismes nuisibles
   - lors de la production d'un aliment
   - lors des manipulations ultérieures
B) Limitation du développement des microbes nuisibles
   - par des méthodes physiques
     a) réfrigération
     b) congélation
     c) concentration
     d) dessiccation
     e) lyophilisation
   - par des méthodes chimiques : utilisation d'agents de conservation
     a) sel
     b) marinades
     c) agents anti-oxydants
     d) agents de préservation
   - par des méthodes biologiques : fermentation
C) Destruction de la flore microbienne
   - utilisation d'un antiseptique (Cl)
   - utilisation de rayons ultraviolets
   - utilisation de radiations de cobalt
   - utilisation de chaleur
     a) cuisson
     b) pasteurisation
     c) stérilisation des denrées appertisées

Appliquer les principaux moyens de lutte contre les microorganismes. (3)

A) Utilisation de chaleur
   - cuisson
   - stérilisation
   - pasteurisation
B) Refroidissement
   - réfrigération
   - congélation
   - surgélation
C) Irradiation
   - rayons ionisants
   - rayons ultraviolets
D) Exposition aux ultra-sons
E) Filtration stérilisante
F) Modification de la composition du milieu
   - Ajout de substances
     a) antiseptiques
     b) désinfectants
     c) alcool
     d) anhydride sulfureux
     e) certains détergents
     f) sel ou sucre (en quantité)
   - façons d'agir
     a) influence sur le pH du milieu
     b) réduction de la teneur en eau

Différencier les principales méthodes d'examen microbiologique des aliments. (2)

A) Bactéries coliformes
   - détermination du M.P.N. (Most Probable Number)
   - test d'identification des organismes coliformes : formule I.M.V.(I).C (indol methyl rouge Voges Parker, citrate + fermentation au lactose)
B) Enterobacteriaceaese
   - détermination du M.P.N. (Most Probable Number)
   - test de confirmation
D) Streptocoocci
   - énumération
   - confirmation
   - identification des variétés
D) Salmonellae
   - méthodes d'isolation
   - procédures d'identification
E) Shigellae : énumération
F) Vibrio parahaemolyticus
   - isolation
   - identification
G) Staphylococcus
   - énumération
   - test de confirmation pour vérifier s'il est pathogène ou non
H) Clostridium botulinium
   - test de détection de la présence de toxines
   - procédure de culture directe pour la détection
I) Clostridium perfringeus
   - énumération
   - isolation
   - identification

Utiliser des instruments de laboratoire pour isoler, énumérer, repiquer, identifier et conserver les microorganismes. (3)

A) Utilisation du microscope
B) Utilisation des milieux de culture
C) Utilisation des techniques de coloration
D) Examen à l'état frais des microorganismes

Pratiquer différents travaux nécessaires à l'étude des microorganismes. (3)

A) Étude de l'action du microorganisme sur son milieu nutritif
B) Numération microbienne
C) Isolement et obtention de cultures pures
D) Observation de la morphologie des microorganismes

Exécuter les tâches nécessaires à l'étude des différents microorganismes. (3)

A) Préparation des milieux de culture
B) Préparation pour examen microscopique

Sensibiliser le personnel de laboratoire à l'importance de la stérilisation des récipients et instruments utilisés. (3)

A) Contrôle de la qualité
B) Recherche objective de microorganismes
C) Contamination en cours d'expérience

Stériliser le matériel de laboratoire. (3)

A) Lavage du matériel
B) Stérilisation sous pression à l'autoclave durant un espace de temps déterminé

Procéder à des contrôles microbiologiques en laboratoire. (3)

A) Stérilisation du matériel à l'autoclave
B) Préparation des milieux et des échantillons
C) Détection visuelle et comptage
   - après culture en milieu gélosé : possibilité d'utiliser un fil à boucle calibré afin d'obtenir une dilution automatique
   - après culture en surface : étalement en spirale sur gélosé
D) Détection microscopique
   - directe : coloration Gram
   - après culture brève en milieu solide
   - après culture brève en milieu liquide
E) Détection rapide
   - suppression de la phase d'enrichissement et accélération de la croissance
   - méthodes visuelles

Utiliser des techniques de détection rapide en microbiologie. (3)

A) Suppression de la phase d'enrichissement et accélération de la croissance
B) Méthodes visuelles, spectrophotométriques et électroniques
   - variations du pH et de l'acidité totale
     a) observation visuelle
     b) prématrie
     c) triage
   - variations du potentiel d'oxydoréduction
     a) observation visuelle de la décoloration du bleu de méthylène, de la résazurine, du TTC
     b) mesure électrochimique du potentiel Redox
     c) triage des substances réductrices
C) Détection des microorganismes par la recherche de leurs enzymes : phosphatase, estérase

Expérimenter les nouvelles techniques servant à combattre les microorganismes nuisibles ainsi que leurs toxines. (3)

A) Irradiation
   - par rayons ionisants
   - par les ultraviolets
B) Exposition aux ultra-sons
C) Filtration stérilisante

Nommer les principales utilisations des microorganismes en production alimentaire. (1)

A) Production de gaz carbonique à partir de glucides simples (fabrication de pain)
B) Production de bière et de vin
C) Transformation de l'alcool en acide acétique
D) Action des bactéries lactiques (fabrication de fromage et de yogourt)
E) Action combinée de bactéries et de moisissures (fabrication de certains fromages)
F) Restitution du goût des viandes faisandées et des poissons

Décrire la capacité des microorganismes à effectuer des réactions grâce à leurs enzymes. (2)

A) Fabrication d'alcool
   - jus sucrés : cidre, vin
   - malt : bière
   - betteraves semi-sucrières, mélasse des sucreries, matières amylacées, cellulose du bois : alcool industriel
B) Production de vitamines et d'antibiotiques divers
C) Fabrication
   - d'acides organiques
   - de solvants
   - d'enzymes
D) Production de microorganismes
   - approvisionnement des boulangers en levure vivante
   - approvisionnement des brasseurs et des distributeurs en levure vivante

Décrire les étapes nécessaires à la fabrication de levure. (2)

A) Nettoyage des matières premières (malt, seigle, carbon, maïs, luzerne)
B) Réalisation de la mouture et cuisson
C) Empâtage et saccharification
D) Préparation des levains
E) Refroidissement du moût saccharifié et mise en fermentation
F) Ramassage de la levure
G) Traitement du produit final
   - tamisage
   - pressage
   - empaquetage

Décrire la procédure de production de levure à partir de sous-produits. (2)

A) Choix de sous-produits faiblement sucrés
B) Production de levure
C) Déshydratation de la levure
D) Constitution d'un aliment d'appoint riche pour le bétail

Distinguer les principales étapes de la fabrication de la bière. (2)

A) Malt
   - mouillage des grains
   - germination
   - touraillage
   - nettoyage et conservation

B) Saccharisation, préparation et extraction du moût
C) Cuisson et houblonnage des moûts
D) Fermentation
E) Clarification
F) Conditionnement : en fût, en bouteille avec pasteurisation

Nommer les principaux composés chimiques responsables de la boisson fermentée. (1)

A) Bière
- alcools supérieurs
- esters
- acétaldéhyde
- glycérol
- acides organiques
- diacétones
- composés soufrés

B) Vin
- éthanol
- alcools supérieurs
- glycérol
- acides organiques
- esters
- acétaldéhyde
- composés carbonylés
- composés soufrés
- acroléine

C) Cidre
- alcools supérieurs
- esters
- acides organiques
- phénols
- composés carbonylés

Nommer les principaux alcools responsables de la saveur des boissons fermentées. (1)

A) Isobutanol
B) 2, 3 - butanédiol
C) Alcool amylique actif
D) Alcool isoamylique
E) Alcool furfurylique
F) 2 - phényléthanol
G) Tyrosol

Nommer les principaux composés aldéhydés et cétonés responsables de la saveur des boissons fermentées. (1)

A) Acétaldéhyde
B) Diacétyle
C) Acétone

Nommer les principaux acides responsables de la saveur des boissons fermentées. (1)

A) Lactique
B) Butyrique
C) Succinique
D) Malique
E) Valérique
F) Isovalérique
G) Acétolactique
H) Citogluconique
I) Citrique

Nommer les principaux acides aminés responsables de la saveur des boissons fermentées. (1)

A) Acide glutamique
B) Proline
C) Histidine

Nommer les principaux esters qui contribuent à la saveur des boissons fermentées. (1)

A) Acétate d'isoamyle
B) Acétate d'hexyle
C) 2 - méthyl - butyrate d'éthyle

Donner les buts de la distillation. (1)

A) Séparation de l'alcool éthylique pur
B) Utilisation industrielle
- solvant
- antiseptique
- carburant

C) Production d'un alcool de consommation

Rechercher des solutions aux problèmes posés par les processus de transformation par action microbiologique. (4)

A) Processus
- transformation des sucres en alcool et gaz carbonique
- fermentation secondaire

B) Problèmes
- aération
- régulation de la température
- stérilisation
- corrosion

C) Solutions
- alimentation continue
- soutirage continu

Expérimenter des façons d'utiliser, à échelle industrielle, les microorganismes dans le traitement des denrées alimentaires et des boissons fermentées. (3)

A) Fermentation
- acétique
- éthylique
- lactique

B) Biosynthèse industrielle
- antibiotiques
- enzymes
- vitamines

C) Distillation

TITRE : 01-10 INSPECTION DES SERVICES ALIMENTAIRES

OBJECTIF : Vérifier et contrôler l'application des normes de salubrité dans un établissement :

A) Inspection et classement des produits alimentaires;
B) Contrôle de la salubrité.

RÉFÉRENCES :
01-02 Nutrition
01-03 Hygiène
01-08 Chimie alimentaire
01-09 Microbiologie

A) INSPECTION ET CLASSEMENT DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Passer en revue les lois en matière d'alimentation. (1)

A) Loi sur les aliments et drogues
   - fraudes économiques
     a) emballage et étiquetage
     b) pratiques frauduleuses
   - respect des conditions de salubrité dans certaines usines de traitement des produits alimentaires
B) Loi sur les normes des produits agricoles du Canada
C) Loi sur l'inspection des viandes
D) Loi sur les viandes et conserves alimentaires
E) Loi sur l'inspection du poisson
F) Loi sur les produits laitiers du Canada
G) Loi sur l'industrie des produits de l'érable
H) Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
I) Loi sur les poids et mesures
J) Loi sur les produits dangereux
K) Loi sur l'étiquetage des textiles
L) Loi sur la marque de commerce nationale et l'étiquetage exact
M) Loi sur le Conseil canadien des normes
N) Modifications des lois sur les brevets, sur les marques de commerce et sur les aliments et drogues
O) Code canadien des normes de la publicité
   - publicité mensongère ou tendancieuse
   - moralité publique
   - craintes et superstitions
   - exploitation de la détresse humaine
   - indication des prix
   - témoignages faux ou tendancieux
   - propos dépréciateurs
   - témoignages scientifiques et professionnels
   - garantie
   - annonces destinées aux enfants
   - plagiat
   - annonces frauduleuses
P) Code criminel

Passer en revue les règlements sur les aliments et drogues relatifs aux additifs. (1)

A) Interdiction de vente
B) Indication de la quantité
C) Demande d'introduction d'un additif alimentaire
D) Interdiction d'usage
E) Additifs autorisés et leur rosage

Nommer les aliments devant subir un classement obligatoire et une inspection au Canada (gouvernements fédéral et provincial). (1)

A) Produits laitiers
B) Oeufs
C) Fruits et légumes frais
D) Fruits et légumes transformés
E) Miel
F) Sirop d'érable
G) Viandes

Nommer les facteurs altérant la qualité des aliments : apparence, texture, couleur, odeur, saveur. (1)

A) Prolifération bactérienne
   - aliments aurris
   - aliments liquéfiés
   - aliments alcalinisés ou ammoniaceux
   - changements de couleur
   - aliments fermentés
   - aliments pourris
   - aliments putréfiés
   - aliments tachés, fumétiés
B) Température
   - trop froide
     a) fêlurissures
     b) déshydratation
   - trop chaude
     a) fanage
     b) déshydratation
     c) coagulation

C) Durée d'entreposage
- déshydratation
- aliments de moindre valeur nutritionnelle
- amoindrissement de la qualité générale de l'aliment

D) Degré d'humidité
- aliments détrempés
- aliments dilués
- aliments gluants

E) Présence de pollution biologique
- vers dans les aliments
- mites, aphidés ou autres insectes sur ou dans les aliments
- aliments infestés
- présence de résidus d'antibiotiques ou d'autres médicaments vétérinaires

F) Présence de polluants chimiques
- résidus de pesticides, d'insecticides
- résidus de produits d'entretien
- absorption d'odeurs environnantes

Nommer les responsabilités des inspecteurs affectés à la protection des consommateurs, dans le domaine alimentaire. (1)

A) Inspection des établissements de transformation, des usines de production et des centres de distribution de produits alimentaires
B) Inspection des produits
- aux ports d'entrée
- aux points de vente

C) Prélèvement d'échantillons de produits pour examen scientifique ultérieur en laboratoire
- en cours de fabrication
- aux points de vente au détail

D) Vérifications diverses
- des poids et mesures
- des emballages
- des réclames

E) Signalement des violations de règlements
- avertissement
- sanctions
  a) scellés
  b) destruction
  c) droit de saisie
  d) poursuites judiciaires

F) Examen des griefs des consommateurs
- insatisfaction marquée à l'égard d'un produit
- publicité trompeuse (fausses déclarations, publicité mensongère)
- fraude

Inspecter chez des fournisseurs pour s'assurer de la conformité des produits, surtout alimentaires, aux normes et aux spécifications. (3)

A) Établissement des buts spécifiques de l'inspection
- vérification de l'observation d'une loi, d'une ordonnance ou d'un règlement
- mise en application d'une loi, d'une ordonnance ou d'un règlement
- vérification de la conformité aux exigences d'un groupe particulier de produits
- vérification des poids et mesures
- vérification de l'emballage d'un produit
- vérification de la salubrité des lieux et des méthodes de production ou de manipulation
- prélèvement d'échantillons pour analyses ultérieures
- vérification des appareils de pesage ou de mesure
- autres

B) Visite des lieux en s'identifiant ou non
C) Inspection selon l'objectif

Énumérer les sanctions possibles en cas de non-conformité des produits aux normes et aux spécifications. (1)

A) Avertissements, unique ou multiples
B) Scellement d'un lot de produits
C) Destruction d'un lot de produits
D) Fermeture temporaire ou permanente du commerce
E) Confiscation d'un lot de produits
F) Procédures judiciaires
- recouvrement des petites créances
- cour criminelle
- cour civile
- cour municipale

Énumérer les analyses qu'un inspecteur officiel peut faire immédiatement après un prélèvement d'échantillons de produits alimentaires chez un fournisseur. (1)

A) Pesée
B) Mesure
C) Mirage des oeufs
D) Comptage des produits
E) Évaluation sensorielle
F) Comparaison du produit avec des standards

Vérifier la véracité des renseignements fournis sur les étiquettes de produits alimentaires. (3)

A) Identification du produit
- nom usuel
- description
- mode d'utilisation
- vignettes
- illustrations
- bilinguisme

B) Format et rendement
- quantité exprimée au compte, en unités standard canadiennes de poids, de mesure, de volume et de longueur, selon le cas
- rationalisation par rapport au contenu

C) Contenu
- qualité selon la classe indiquée
- forme sous laquelle se présente le produit
- quantité d'ingrédients selon les proportions indiquées
- date limite d'utilisation, s'il y a lieu

D) Fabricant
- nom et adresse du fabricant
- nom et adresse du distributeur
- lieu de conditionnement

Vérifier l'emballage et l'étiquetage des produits achetés dans des magasins d'alimentation pour s'assurer de leur conformité aux normes et spécifications. (3)

A) Identification du produit
B) Examen des spécifications du produit
C) Vérification de la conformité de l'emballage et de l'étiquetage
- publicité trompeuse
- fausses allégations
- illustrations irréalistes
- excès d'emballage, affectant le poids
- emballages démesurés, faussant les apparences et les volumes réels
- trucages et fraudes affectant l'intégrité du produit

Vérifier, à l'occasion d'une visite ou d'une inspection, l'intégrité des produits alimentaires vendus par les fournisseurs pour s'assurer de leur conformité aux normes et spécifications. (3)

A) Identification du produit
B) Identification du fournisseur
C) Sélection de l'échantillon
D) Vérification de l'intégrité du produit
- ouverture de sacs scellés ou de boîtes
- évaluation sensorielle du produit
  a) odeur
  b) apparence
    1) couleur
    2) forme et volume
    3) texture
    4) intégrité
      i) sans pourriture
      ii) sans moisissures
      iii) sans germination
      iv) sans déshydratation
      v) sans fermentation
      vi) sans meurtrissures
  c) saveur, s'il y a lieu

Décrire la procédure de prélèvement et d'analyse d'échantillons. (2)

A) Avertissement du propriétaire de l'article
B) Division de la quantité prélevée en trois parties, s'il y a lieu
C) Identification des trois parties
D) Mise du sceau sur chaque partie
E) Remise d'une partie au propriétaire
F) Examen ou analyse de l'échantillon
G) Utilisation d'une formule officielle d'inspection

Déterminer les cas de falsification alimentaire. (2)

A) Présence de substances dépassant la norme, exprimée en PPM
- plomb
- cuivre
- zinc
- fluor

B) Présence de substances chimiques

Distinguer les formules officielles d'inspection. (2)

A) Licence
B) Certificat d'analyse
C) Certificat d'admissibilité d'une preuve
D) Rapport d'analyse

Classer des échantillons de produits d'après une échelle de qualité. (3)

A) Collecte d'échantillons
B) Évaluation des échantillons selon certains critères
C) Classement des échantillons

Rédiger des rapports sur les formules requises. (4)

A) Choix de la formule
B) Raison de l'inspection
- donner suite à une plainte
- répondre à une demande de licence
- autre

C) Procédure suivie
D) Mode d'échantillonnage
E) Défauts décelés
F) Analyse effectuée
G) Résultats de l'analyse
H) Conclusion

B) CONTRÔLE DE LA SALUBRITÉ

Passer en revue les lois sur la salubrité des aliments. (1)

A) Lois du ministère provincial de la Santé et des Services sociaux
B) Service de santé de la municipalité
C) Lois fédérales
- lois sur les aliments et drogues
- lois sur les épizooties
- lois sur l'inspection des viandes
- lois sur l'abattage
- lois sur l'industrie laitière
- lois sur les pêcheries
- lois sur l'inspection du poisson
- règlements sur la classification, l'empaquetage et le marquage des oeufs sur la coquille
- règlements sur la classification et le marquage de la volaille
- règlements sur la classification, l'empaquetage et le marquage des fruits et légumes
- normes de l'Office de normalisation du gouvernement canadien pour les aliments et les équipements majeurs et mineurs de l'industrie de l'alimentation

Interpréter les normes de salubrité en tenant compte de la technologie utilisée. (2)

A) Guide de procédure du service
B) Convention collective
C) Directives administratives

Distinguer les types de polluants et les aliments qu'ils affectent. (2)

A) Polluants microbiologiques
- viandes, volaille
- poissons et crustacés
- lait
- eau
- fruits et légumes frais
- tout produit appertisé
- fromages
- produits déshydratés
- certains gras
- certains sirops sucrés

B) Polluants biologiques (helminthes, vermine et rongeurs)
- viandes
- poissons et crustacés
- eau
- fruits secs
- fromages
- farines, céréales et pâtes
- sucres

C) Polluants chimiques (métaux lourds, pesticides, autres)
- poissons et crustacés
- eau
- fruits et légumes
- céréales
- viandes, volaille

D) Polluants radioactifs
- viandes, volaille
- lait
- fruits et légumes
- céréales

Identifier l'origine des substances nocives dans l'alimentation. (1)

A) Origine microbienne
- microbes pathogènes
- toxines

B) Origine non microbienne
- traces de substances nocives introduites lors de la culture
- traces de substances nocives introduites lors de la transformation

Distinguer les modifications du milieu qui ont une influence sur l'état de santé et le bien-être des animaux. (2)

A) Sol, eau, air
B) Température et climat
C) Hérédité et hygiène
D) Alimentation
E) Bâtiments
- infection
- désinfection

F) Transport des animaux
G) Conditions sanitaires des parcs d'animaux

Décrire l'effet des substances toxiques présentes dans l'atmosphère sur les animaux et les plantes. (1)

A) Sources de pollution atmosphérique
B) Nature des contaminants
C) Aspect météorologique de la pollution atmosphérique
D) Lutte contre la pollution atmosphérique

Passer en revue les occasions possibles de contamination des produits alimentaires, depuis leur production jusqu'à leur consommation dans un service alimentaire. (1)

A) Au moment de la cueillette
- pollution par des éléments radioactifs
- pollution par des résidus d'insecticides, des résidus chimiques
- contamination directe ou indirecte par les animaux ou les insectes
- contamination par l'homme

B) Chez les fournisseurs intermédiaires
- entreposage insalubre
- contamination directe ou indirecte par l'homme

C) Au moment de leur transformation
- entreposage insalubre
- contamination directe ou indirecte par le personnel

D) Au moment de leur distribution
- entreposage insalubre
- équipement insalubre
- contamination par le personnel
  a) directe
  b) par manipulation insalubre
- contamination par les clients

Passer en revue les mesures nécessaires pour garantir l'entretien hygiénique des poubelles, des réfrigérateurs et des salles à déchets. (1)

A) Lavage des poubelles
- avec un jet d'eau très chaude, sous pression
- avec un jet de vapeur
- avec un produit désinfectant

B) Séchage des poubelles
C) Mise en place de sacs en plastique à l'intérieur des poubelles
D) Fermeture, par des attaches, des sacs remplis de déchets
E) Entreposage des sacs de déchets
- réfrigérateur à déchets
- entrepôt centralisé
- centre de cueillette

F) Nettoyage des milieux d'entreposage de déchets
- à la vapeur
- à l'eau très chaude, sous pression
- avec un produit désinfectant

Caractériser le mode d'emploi et les précautions à prendre concernant les produits de nettoyage employés. (2)

A) Produits de lessive
- savons
- détersifs
- produits combinés

B) Produits de moulage
C) Agents de rinçage
D) Produits hygiéniques
   - produits javellisés
   - produits ammoniacaux
   - composés chimiques concentrés
   - soude ou soude caustique
E) Produits divers
   - pesticides
   - nettoyeurs de drains
   - désinfectants

Contrôler la salubrité d'un produit alimentaire lors de son achat. (3)

A) Vérification du sceau de classification
B) Vérification de l'étiquetage
   - nom du fabricant
   - nom de l'aliment
   - quantité nette de produit
   - marque de commerce
   - liste des ingrédients
   - interprétation de la liste des ingrédients
   - référence aux renseignements particuliers
C) Comparaison du produit avec les spécifications
D) Vérification de l'herméticité et de l'étanchéité du contenant
E) Vérification de l'intégrité des produits
F) Vérification de la crédibilité des fournisseurs

Effectuer l'inspection d'un poste de travail. (3)

A) Visite des lieux
B) Identification du poste, de son utilisation
C) Examen visuel du poste
D) Vérification de la salubrité de l'équipement
E) Vérification de l'hygiène de l'employé
F) Vérification de la salubrité des techniques de travail
G) Constatation des déviations par rapport aux normes et aux exigences

Choisir les marges de température recommandées lors des divers traitements d'aliments. (3)

A) Détermination des traitements à faire subir à l'aliment
B) Détermination des marges de température optimales
   en fonction des réalités microorganiques
   a) limitation du développement des microbes nuisibles
   b) destruction de la flore microbienne
   - selon l'étape du processus
   a) entreposage
   b) dégel
   c) préparation
   d) traitement de l'aliment après sa préparation
   e) distribution
   f) service

Inspecter les services de stockage d'un service alimentaire pour collectivité ou d'une usine de transformation d'aliments. (3)

A) Visite des entrepôts, réserves, réfrigérateurs et congélateurs
B) Vérification de la propreté des lieux
   - unités
   - tablettes
   - paniers et plateaux
C) Vérification de la température des réserves
D) Vérification du degré d'humidité des réserves
E) Vérification de l'herméticité des contenants et emballages des aliments
F) Vérification de l'utilisation rationnelle de l'espace
G) Vérification du rangement des produits
H) Vérification du type d'entreposage en fonction de l'aliment
I) Vérification de l'aération
J) Vérification de l'intégrité des produits
   - contrôle de la salubrité des aliments
   - contrôle de la protection des aliments

Prendre les mesures nécessaires pour se débarrasser des aliments insalubres ou comportant un risque latent. (3)

A) Détection des aliments insalubres
B) Empêchement de leur utilisation ou distribution
C) Choix du mode d'élimination
   - incinération
   - de façon appropriée avec les autres déchets
   - dans les égouts
D) Élimination du produit
E) Nettoyage des contenants pour éviter toute contamination future

Prendre les mesures nécessaires pour se débarrasser de la vermine, des rongeurs ou d'autres agents de contamination biologique dans un service alimentaire ou dans une usine de transformation d'aliments. (3)

A) Définition du problème
   - type d'agent contaminant
   - origine de l'agent contaminant
   - nature de la contamination
   - implications
   - importance de la contamination
B) Recherche de solutions
   - utilisation de matériel
   - utilisation de produits chimiques
C) Élimination
   - des produits contaminés
   - de l'agent contaminant
   - protection des stocks contre une contamination secondaire par des résidus des produits employés
D) Procédure ultérieure
   - correction des facteurs à l'origine de la contamination
   - prévention de nouvelles infestations

Décrire les méthodes officielles utilisées pour contrôler la salubrité de l'air et de l'équipement ainsi que l'hygiène du personnel. (2)

A) Recherche de moisissures dans l'air
B) Vérification de la salubrité de l'équipement
   - écouvillon
   - boîte de Petri
C) Vérification de l'hygiène des employés par des tests microbiologiques (mains)

Nommer les maladies ou conditions pathogènes pour lesquelles il y a risque de contamination lors de la manipulation d'aliments. (1)

A) Maladie transmissible par voie d'aérosol
   - affections bactériennes
   - affections virales
B) Maladies transmissibles par contamination fécale de l'eau et des aliments
   - maladies entériques
   - parasites entériques
C) Maladies transmissibles par plaies suppurantes
   - aux doigts
   - aux mains
   - au cuir chevelu
   - au visage
D) Maladies transmissibles par contact, direct ou indirect

Expliquer à un employé la relation qui existe entre les intoxications alimentaires et un manque d'hygiène dans l'entretien d'un poste de travail. (3)

A) Identification de la condition insalubre
B) Approche de l'employé
C) Référence aux normes de salubrité
D) Diffusion d'information pertinente
E) Demande de correction de la situation

Renseigner les employés d'une usine de transformation d'aliments sur les mesures à prendre pour prévenir la contamination des aliments. (3)

A) Collecte des données
B) Préparation de l'information
   - mesures à prendre lors de l'entreposage
     a) salubrité du milieu
     b) utilisation de l'espace
     c) élimination de l'humidité
   - mesures à prendre lors de la transformation
     a) propreté des lieux
     b) techniques de travail
     c) propreté des employés
     d) traitement des aliments
C) Sélection du mode de diffusion
   - séminaire
   - dynamique de groupe
   - publicité, orale ou écrite
D) Organisation du matériel
E) Organisation de la diffusion
F) Instauration de programmes de motivation
   - prix
   - prime
   - certificat
   - pénalité

Renseigner les employés d'un service alimentaire ou d'une usine de transformation d'aliments sur les exigences en matière d'hygiène et d'entretien du milieu de travail. (3)

A) Collecte des données
B) Préparation de l'information
   - description des exigences d'entretien
     a) planchers
     b) plinthes
     c) murs
     d) fenêtres et rebords
     e) tables et surfaces de travail
     f) tablettes
     g) portes
     h) équipement
   - centres à garder particulièrement propres
     a) entrepôts
        1- réfrigérés
        2- non réfrigérés
     b) centres de préparation
     c) centres de distribution
     d) centres de service
     e) laverie
   - produits à utiliser
   - modes d'utilisation
   - techniques à employer
   - temps réservé à chaque tâche
C) Choix du mode de diffusion
D) Organisation du matériel
E) Organisation de la diffusion
F) Diffusion

Faire des démonstrations relatives à la manipulation d'équipement léger dans un service alimentaire ou tout autre type de cuisine. (3)

A) Détermination des tâches à accomplir ou des objets à manipuler
   - coupe
   - fouettage
   - battage
   - ustensiles
   - verrerie
   - vaisselle
B) Choix du matériel approprié
C) Démonstration du fonctionnement du matériel
D) Diffusion d'information pertinente
   - usage particulier
   - manipulation salubre
   - manipulation sécuritaire
   - technique recommandée
E) Remise des lieux en ordre

Sensibiliser le personnel aux dangers d'intoxication ou de contamination microbiologique. (3)

A) Contrôle du respect des procédures
B) Contrôle du respect des normes
   - de l'organisation
   - gouvernementales
C) Explication des risques
D) Modification des comportements fautifs

Connaître à fond les mécanismes prévus pour corriger une situation insalubre dans un service alimentaire ou dans une usine de transformation d'aliments. (2)

A) Procédure établie par le service
B) Procédure prévue par la convention collective
C) Directives administratives
D) Procédures judiciaires

Faire rapport sur toute situation, tout objet ou tout individu considérés comme insalubres, en vue de corriger cet état de choses. (3)

A) Nature du délit
B) Périodicité du délit
C) Importance du délit
D) Implications du délit
E) Rapport

Prendre les mesures nécessaires pour faire respecter, par un employé d'un service alimentaire ou d'une usine de transformation d'aliments, les exigences en matière de salubrité. (3)

A) Détection du problème
   - hygiène personnelle
   - état de santé de l'employé
   - techniques de travail
   - entretien du poste de travail
B) Approche de l'employé
C) Référence à la norme
D) Diffusion de l'information pertinente
E) Demande de correction de la situation
F) Règlement du problème
G) Rapport remis à qui de droit en cas de non-règlement
H) Enregistrement du délit au dossier de l'employé
I) Instigations selon la procédure en vigueur dans l'organisme

Corriger toute situation insalubre en appliquant les lois et les règlements relatifs à l'hygiène. (3)

A) Détection du problème
B) Consultation des textes des lois et règlements, selon leur origine
   - fédérale
   - provinciale
   - municipale
   - locale
   - Association canadienne des restaurateurs
C) Utilisation des index et des tables des matières
D) Référence au texte
E) Prise des mesures qui s'imposent

TITRE 01-11 RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

OBJECTIF Effectuer des essais en laboratoire pour étudier le rôle des nutriments dans l'organisme humain

RÉFÉRENCES
01-02 Nutrition
01-03 Hygiène
01-08 Chimie alimentaire
01-09 Microbiologie

Distinguer les éléments nutritifs essentiels dans l'alimentation humaine. (2)

A) Glucides, sous forme digestible
B) Lipides renfermant certains acides gras essentiels
C) Protéines apportant des acides aminés essentiels
D) Substances minérales
E) Oligo-éléments
F) Microorganismes facilitant la digestion

Reconnaître les problèmes relatifs aux glucides et à leur transformation pour les rendre digestibles. (2)

A) Digestion de l'amidon : hydrolyse par niveaux successifs en dextrine, maltose, glucose
B) Détermination des traitements
- attaque par des enzymes : amylases, diastases
- broyage poussé
- cuisson
- action des protéines : réaction de Maillard

Reconnaître les problèmes relatifs aux protéines et à leur transformation pour les rendre digestibles. (2)

A) Identification du problème, relié à la digestion des protéines
B) Détermination des traitements
- action des enzymes pour briser la chaîne diastase : action des microorganismes
- dénaturation par cuisson : hydrolytique
- apparition de réactions de Maillard lors de la cuisson
- action des acides : coagulation
- action des sels, des alcalis : coagulation

Reconnaître les problèmes relatifs aux vitamines. (2)

A) Rapports des vitamines et destruction à la lumière du jour et à la température ordinaire
B) Détermination des traitements
- stockage et vente des produits frais
- contrôle et rapidité des traitements industriels

Nommer les animaux de laboratoire généralement utilisés pour la recherche en nutrition. (2)

A) Poulet
B) Cobaye
C) Souris blanche
D) Hamster

Différencier les types d'essais effectués en laboratoire sur des animaux. (2)

A) Essais de régimes équilibrés
B) Essais de régimes déséquilibrés (déficiences ou surabondances diverses)
- acides aminés essentiels
- glucides
- lipides
- vitamines
- minéraux

Décrire les effets des différents régimes sur les animaux de laboratoire. (2)

A) Croissance
B) État général
C) Apparition de symptômes de malnutrition
D) Déficiences : malformation des os, lésions musculaires, etc.

Étudier les nutriments, leurs transformations et leurs rôles dans l'organisme. (3)

A) Étude de la machine métabolique animale
B) Étude des éléments biogéniques, des vitamines et des éléments minéraux dans le fonctionnement de la machine métabolique animale
C) Réalisation d'essais alimentaires sur des animaux de laboratoire
D) Illustration du rôle et de l'importance des nutriments pour l'organisme humain

Réaliser des essais et des analyses pour déterminer l'action chimique, physique et microbiologique des aliments sur les tissus et les fonctions vitales des organismes vivants. (3)

A) Détermination des essais à effectuer : essais sur des animaux de laboratoire
B) Préparation des expériences
C) Relevé des résultats
D) Compilation des résultats

TITRE 01-12 CUISINE EXPÉRIMENTALE

OBJECTIF Procéder à des essais en cuisine expérimentale :

A) Essais en cuisine expérimentale;
B) Élaboration et expérimentation de recettes;
C) Évaluation sensorielle.

RÉFÉRENCES 01-02 Nutrition
01-03 Hygiène
01-08 Chimie alimentaire
01-09 Microbiologie

A) ESSAIS EN CUISINE EXPÉRIMENTALE

Déterminer les essais requis pour contrôler la qualité de certains produits ou pour standardiser des recettes. (2)

- A) Normalisation des conditions d'évaluation
  - établissement des variables
  - établissement des constantes
- B) Détermination de l'échantillon alimentaire
  - type d'échantillon requis
    - a) selon les buts de la recherche
    - b) selon les variables établies
    - c) selon les constantes établies
  - nombre d'échantillon requis
    - a) selon la nature du produit à l'essai
    - b) selon l'intensité et la complexité des buts de la recherche
    - c) selon la disponibilité des bases
  - conditions d'évaluation requises
    - a) température
    - b) maturité
  - temps disponible
    - a) pour la préparation
    - b) pour l'évaluation
- C) Description de l'équipement requis
- D) Description du travail nécessaire
- E) Synchronisation de l'expérimentation
- F) Dégustation et évaluation

Nommer les buts des essais en cuisine expérimentale. (1)

- A) Vérification des ingrédients
  - connaissance des diverses matières premières
  - variation des proportions
  - substitution d'un ingrédient
- B) Vérification des méthodes ou techniques préconisées
  - méthodes de préparation
  - méthodes de cuisson
  - température de cuisson
  - méthodes d'entreposage
- C) Vérification d'une nouvelle recette
- D) Vérification d'un nouveau produit
- E) Préparation de produits standard
- F) Standardisation d'une recette
- G) Préparation de produits à des fins particulières
  - photographie
  - démonstration
  - montage
  - dégustation
- H) Vérification des effets des insecticides et des engrais sur la saveur des aliments
- I) Vérification des effets de l'alimentation du bétail sur la saveur de l'aliment et sur sa conservation

Procéder à des essais en cuisine expérimentale. (3)

- A) Contrôle des ingrédients
  - mesure
  - poids
  - qualité
- B) Utilisation d'une recette de base aux fins de comparaison
- C) Détermination de la variable
- D) Préparation du produit selon la recette de base
- E) Préparation de produits selon la recette expérimentale
- F) Identification des produits
- G) Évaluation des produits
  - par une méthode objective
  - par une méthode sensorielle
- H) Enregistrement de l'expérience
  - variables
  - résultats
- I) Interprétation des données
- J) Conclusions

Enregistrer les résultats d'une expérience culinaire réalisée pour mettre au point une recette ou pour en développer de nouvelles. (3)

- A) Codification
  - des articles utilisés
  - des variables
  - des résultats
- B) Collecte des données
- C) Tri des données
  - acceptation
  - rejet
  - classification

D) Enregistrement par différents moyens
- tableau
- graphique
- histogramme
- texte
- fiche

E) Mise à jour
- des expériences
- de leurs résultats

B) ÉLABORATION ET EXPÉRIMENTATION DE RECETTES

Déterminer les facteurs permettant de réussir un produit standard (2)

A) Uniformité des ingrédients
- qualité
- saveur

B) Mesure des ingrédients
- par pesée
  - a) sur balance à plateaux
  - b) sur balance à torsion
  - c) sur balance diététique ou à ressort
- par comparaison de volumes
  - a) tasses à mesurer
  - b) cuillères à mesurer
  - c) cylindres gradués
  - d) burettes
  - e) pipettes

C) Utilisation de formules ou de recettes de base
D) Uniformité des techniques de manipulation
E) Uniformité des températures
- de préparation
- des ingrédients au moment de leur utilisation
- de cuisson

F) Uniformité de l'équipement utilisé

Distinguer les critères utilisés pour établir le caractère standard d'un produit (2)

A) Qualités sensorielles
- odeur
  - a) piquante
  - b) épicée (menthée)
  - c) putride
  - d) brûlée
  - e) parfumée (fruitée, florale, musquée)
  - f) alliacée
  - g) résineuse (camphrée)
- saveur
  - a) sure
  - b) amère
  - c) salée
  - d) sucrée
- texture gustative
  - a) rugueuse
  - b) granuleuse
  - c) grumeleuse
  - d) lisse
  - e) selon la densité
    - 1- fluide
    - 2- solide
    - 3- rigide
  - f) à gros grains
  - g) raffinée
  - h) coriace
  - i) tendre
  - j) dure
  - k) molle
  - l) humide
    - 1- sèche
    - 2- mouillée
    - 3- détrempée
  - m) lourde
  - n) compacte
  - o) légère
- apparence
  - a) externe
    - 1- couleur
    - 2- forme
    - 3- volume
    - 4- conformation
    - 5- intégrité du produit
      - i) sans défauts
      - ii) sans signes de maladie
      - iii) sans meurtrissures
      - iv) sans dommages
      - v) sans piqûres
      - vi) sans fermentation
    - 6- autres
      - i) transparence
      - ii) opacité
      - iii) turbidité
      - iv) netteté
      - v) lustre
  - b) interne : apparence d'une coupe
    - 1- couleur
    - 2- texture
    - 3- conformation
    - 4- distribution des éléments
    - 5- présence d'anomalies
- température
  - a) chaude
  - b) froide
- maturité du produit (sensation kinesthésique)

B) Poids
C) Composition
D) Propreté
E) Qualité de conservation
F) Popularité : produit préféré de la majorité
G) Évaluation sur une échelle appropriée

Caractériser un aliment standard parmi les divers aliments de base ou préparés (2)

A) Aliments de base
- lait et produits laitiers
- viandes, poissons et volaille
- légumes
  - a) verts
  - b) jaunes
  - c) autres
  - d) pommes de terre
- oeufs
- corps gras
- céréales

- fruits
  - a) agrumes
  - b) autres

B) Produits préparés
- de boulangerie
- de pâtisserie
- mets cuisinés

Standardiser des recettes. (3)

A) Choix du produit
B) Détermination des objectifs de la standardisation
- amélioration du rendement
- modification des ingrédients
- constance de la qualité
- détermination d'un rendement prévisible

C) Standardisation
- mesure des ingrédients, conversion des volumes en poids
- somme des poids des ingrédients
- évaluation du poids de base de chaque ingrédient
- obtention d'un facteur de conversion (pour multiplier facilement la quantité finale voulue)
- multiplication du poids de chaque ingrédient par le facteur multiplicatif (même opération pour le poids total de la recette)
- transformation en poids et en mesures utilisables
- réalisation d'essais culinaires
- mise au point de recettes par des méthodes conventionnelles
- modification des recettes, s'il y a lieu
- introduction de variations dans une recette de base

D) Enregistrement des résultats
E) Rédaction de la recette sur fiche appropriée

Distinguer les éléments à considérer pour définir une recette standardisée ou devant servir de standard. (2)

A) Ingrédients
B) Quantité requise de chaque ingrédient
C) Méthodes suivies pour combiner les ingrédients, avec spécifications
D) Exigences de préparation culinaire
- plats de cuisson
  - a) grandeur
  - b) nombre
  - c) type
- température de cuisson
- temps de cuisson

E) Rendement
- nombre de portions
- grosseur des portions

F) Variations possibles, avec spécifications
G) Toute autre information pertinente
- nombre de calories par portion
- valeur alimentaire par portion

Préparer un produit standard. (3)

A) Choix de la recette
B) Sélection des ingrédients
C) Choix de l'équipement et des ustensiles requis pour la préparation et la cuisson
D) Organisation du travail
E) Exécution de la recette
- mesures précises et adéquates
- techniques approuvées

F) Manipulation du produit après sa cuisson
G) Respect des normes d'hygiène et de sécurité
H) Vérification de la conformité du produit

Passer en revue les références pertinentes au développement de recettes et de produits alimentaires. (1)

A) Livres de recettes
- généraux
- spécialisés
- de cuisine internationale
- gastronomique

B) Dictionnaires et encyclopédies culinaires
C) Revues de gastronomie et de technologie alimentaire
D) Références de cuisine expérimentale
- technologie alimentaire
- chimie alimentaire
- composition alimentaire

E) Statistiques de référence

Distinguer les ingrédients de substitution des recettes. (2)

A) Substituts du beurre
B) Substituts du bouillon
C) Substituts du chocolat
D) Substituts de la crème
E) Substituts de différentes sortes de farines
F) Substituts du lait
G) Substituts de la crème sure
H) Substituts des oeufs
I) Substituts de la poudre à pâte

Passer en revue les références adéquates pour préciser la signification de certains termes culinaires. (1)

A) Dictionnaires gastronomiques
B) Glossaires culinaires
C) Lexiques gastronomiques
D) Encyclopédies culinaires
E) Livres de recettes
F) Revues culinaires, gastronomiques ou de technologie alimentaire
G) Références de technologie alimentaire

Utiliser un vocabulaire adéquat lors de la rédaction de recettes, de menus ou de documents pertinents à l'alimentation. (3)

A) Identification du produit final
B) Ingrédients recommandés
C) Techniques à utiliser
D) Équipement recommandé
E) Unités mentionnées
- mesures d'ingrédients
- proportions d'ingrédients
- température de préparation
- température de cuisson
- temps de préparation

- temps de cuisson
- rendement
- grosseur des portions

Transcrire une recette sous forme descriptive pour un usage efficace en cuisine. (3)

A) Utilisation de fiches
- blanches
- de différentes couleurs, selon le type d'aliment

B) Inscription du nom de l'aliment
C) Inscription de tout numéro de code ou de filière
D) Inscription du rendement en quantité totale et en nombre de portions
E) Inscription de la valeur de chaque portion
F) Transcriptions
- ingrédients
  - a) liste des ingrédients, avec spécifications
  - b) ordre d'utilisation
- quantités requises
  - a) poids de l'ingrédient
  - b) volume de l'ingrédient
- procédure à suivre
  - a) numérotation de chaque étape
  - b) séparation des étapes
  - c) précision de la température requise
    1. pour la préparation, s'il y a lieu
    2. pour la cuisson
  - d) précision du temps requis
    1. pour certaines étapes de la préparation
    2. pour la cuisson

Adapter des recettes simples pour les utiliser dans un service alimentaire : augmentation des quantités, modification des méthodes de travail, essais. (3)

A) Examen des données du problème
B) Rappel de la signification et des rôles des ingrédients et des techniques
C) Transposition des principes
D) Réalisation des ajustements nécessaires selon divers facteurs
- production requise
- ingrédients
- temps de la préparation
- modes de préparation
- équipement requis
- personnel disponible
- compétence du personnel

Adapter des recettes dites familiales pour les utiliser dans un service alimentaire : ingrédients, méthodes de travail. (3)

A) Compréhension de la recette originale
B) Compréhension des exigences d'une production en grande quantité
C) Examen des moyens à utiliser
- standardisation de recettes
- utilisation de méthodes de travail et d'équipement appropriés
- modification des ingrédients de base
  - a) aliments partiellement préparés
  - b) utilisation de bases concentrées
  - c) utilisation d'aliments appropriés

D) Adaptation de la recette
- par multiplication et adaptation des recettes
- par l'utilisation d'équipement dit commercial
- par l'organisation d'une chaîne de production
- par la mécanisation de certaines tâches ou opérations
- par division des tâches

Calculer le prix de chaque portion d'une recette à partir du coût de ses ingrédients. (3)

A) Coût des ingrédients utilisés (en unités marchandes)
B) Coût de la quantité d'ingrédients utilisés dans la recette
C) Coûts des différents ingrédients, prix global de la recette
D) Nombre de portions préparées
E) Prix par portion

Calculer la valeur nutritionnelle d'un produit ou d'une recette. (3)

A) Détermination des ingrédients composant le produit
B) Détermination des quantités d'ingrédients utilisées
C) Référence à une table de composition alimentaire et de valeurs nutritionnelles
D) Détermination de la valeur nutritionnelle de chaque ingrédient
E) Détermination de la valeur nutritionnelle globale du produit
F) Évaluation du nombre de portions que donne le produit
G) Détermination de la valeur nutritionnelle d'une portion

Mettre au point des recettes ou un produit. (4)

A) Nature des ingrédients de base
B) Produit fini à réaliser
C) Interactions occasionnées par le mélange ou la combinaison des ingrédients
D) Proportions à respecter
E) Méthodologie à suivre et résultats attendus à chaque étape
- techniques à utiliser
- températures nécessaires
- temps à prévoir
  - a) pour la préparation
  - b) pour la cuisson

F) Organisation du travail
- équipement
- ustensiles

G) Rendement désiré
H) Dépenses à effectuer
I) Essais à effectuer
J) Comparaison et évaluation des résultats
K) Mise au point de la recette ou du produit

C) ÉVALUATION SENSORIELLE

Nommer les principales qualités organoleptiques des aliments. (1)

A) Saveur
B) Odeur
C) Arôme
D) Texture
E) Apparence

Distinguer les méthodes utilisées pour faire évaluer sensoriellement les aliments par un groupe d'individus. (2)

A) Tests de préférences (de consommation)
B) Tests de différences (détermination de la qualité)
- présentation d'échantillons par paires
- présentation d'échantillons par trios
- détermination par tests "duos-trios"
- comparaisons à doubles standards
- comparaisons à standards multiples
- détermination par déduction
- présentation d'échantillons à ranger ou à évaluer
  a) à l'aide d'échelles d'évaluation de la texture
     1- dureté
     2- friabilité
     3- cohésion
     4- gommage
     5- adhésion
     6- viscosité
  b) à l'aide de profils de texture (Sherman)
     1- caractéristiques primaires
        i) grosseur des particules
        ii) contenu d'air
     2- caractéristiques secondaires
        i) élasticité
        ii) viscosité
        iii) adhésion
     3- caractéristiques tertiaires
        i) propriétés mécaniques
        ii) dureté
        iii) friabilité
        iv) aspect lisse
        v) aspect crémeux
        vi) aspect collant
     4- désintégration
        i) aspect graisseux
        ii) aspect gommeux
        iii) aspect filamenteux
        iv) facilité à fondre

Distinguer les systèmes organiques qui jouent un rôle dans l'évaluation sensorielle des aliments. (2)

A) Organes de la vue
- yeux
- rétine
- nerf optique

B) Organes appréciant la saveur
- organes de l'odorat (cavité nasale)
  a) bulbe olfactif
  b) épithélium olfactif
  c) fibres nerveuses
  d) nerf trijumeau
- organes du goût
  a) langue
     1- papilles gustatives
        i) circumvallate
        ii) fungiformes
        iii) foliate
     2- papilles non gustatives, filiformes
  b) bourgeons gustatifs
     1- cellule
     2- nerf
     3- microvillus
     4- épithélium
  c) palais
     1- dur
     2- mou
  d) pharynx
  e) stimulation gustative
     1- sucré
     2- salé
     3- sur
     4- amer
  f) système nerveux
     1- nerf vague
     2- nerf glosso-pharingien
     3- nerf trijumeau
     4- chordatympani
- sensations buccales
  a) fibres nerveuses du nerf trijumeau
  b) appréciation sensorielle de la texture et de la consistance
     1- douleur
     2- chaud
     3- froid
     4- tactile
  c) facteurs psychologiques associés à la perception des saveurs

Déterminer les facteurs à considérer lors de l'organisation d'une séance de dégustation. (2)

A) Aliments à évaluer
- aliments servant de base à la comparaison évaluative
- aliment à être évalué

B) Buts de l'évaluation
- détermination de la valeur d'un produit en un point particulier
- détermination de la supériorité d'un produit
- détermination de l'acceptation d'un produit
- détermination de l'équivalence d'un produit
- autres raisons

C) Types d'essais proposés
- test de différence
  a) nombre de membres choisis comme juges
  b) choix des juges selon leur qualification
     1- acuité de perception
     2- fiabilité
     3- sensibilité sensorielle
  c) choix des juges selon leurs performances antérieures
     1- attitudes
     2- motivation
     3- intérêt
     4- rétroinformation
     5- capacité d'adaptation
     6- résistance à la fatigue
     7- expérience
  d) présentation de mets d'une haute qualité
  e) nombre d'échantillons présentés
     1- selon la nature du produit
     2- selon l'intensité et la complexité de la propriété sensorielle à juger
     3- selon l'expérience du dégustateur
     4- selon le temps
     5- selon les produits offerts

f) sélection du matériel expérimental
g) présentation
   1. détermination de l'ordre de présentation
   2. utilisation de contenants uniformes et neutres
   3. choix de la luminosité
   4. choix des fiches d'évaluation
h) codification des échantillons et des évaluations
i) utilisation de moyens garantissant la valeur métrologique des tests
   1. reproduction fidèle
   2. moyens stables
   3. moyens permettant des corrélations
   4. contrôle de l'environnement
      i) kiosques individuels
      ii) air conditionné
      iii) température
      iv) luminosité
      v) humidité
      vi) neutralité de l'arrière plan
      vii) temps alloué
      viii) temps d'échantillonnage
- test de préférences
  a) choix de l'échantillon
     1. choix représentatif du public
     2. détermination du mode d'échantillonnage
     3. détermination du nombre d'échantillons
  b) présentation ou distribution du produit
  c) contrôle de la rétroinformation
  d) compilation des résultats
  e) conclusion

Distinguer les concepts de statistique descriptive utilisés pour l'étude des résultats de tests de dégustation : utilisation et tables. (2)

A) Mesure de la tendance centrale
B) Mesure de la dispersion
C) Histogramme
D) Test d'hypothèse
   - intervalles de confiance
   - rapport de variations
   - seuils de signification
E) Table de référence
F) Population et échantillon

Vérifier, par des séances de dégustation, l'acceptation d'un produit alimentaire ou d'un aliment. (4)

A) Détermination du but précis de la dégustation
   - acceptation du produit
   - évaluation du produit
   - capacité de discrimination entre divers produits
B) Choix du type de dégustation à prévoir
C) Conception de l'organisation de la dégustation
D) Organisation de la dégustation
   - échantillons
     a) préparation
     b) présentation
   - dégustateurs
     a) comités d'experts en évaluation sensorielle
        1. sélection
        2. nombre
     b) grand public
     c) public choisi
   - conditions d'évaluation
     a) ordre de présentation
     b) lieu
     c) éclairage
     d) horaire
     e) emballages
     f) façon de procéder
   - mode de collecte des données
E) Collecte des données
F) Analyse des données
G) Interprétation et conclusions

Déterminer les qualités organoleptiques d'un aliment ou d'un produit alimentaire. (4)

A) Choix de l'aliment ou du produit
B) Classification de l'aliment ou du produit
C) Détermination des critères d'évaluation
D) Comparaison avec un standard
E) Établissement des qualités organoleptiques

Réaliser une évaluation sensorielle sommaire d'un échantillon ou d'un produit alimentaire devant être soumis à des tests objectifs d'évaluation de la qualité. (4)

A) Évaluation du goût
B) Évaluation de l'odeur
C) Évaluation de l'apparence externe
   - couleurs
   - dimensions
   - forme
   - intégrité
D) Évaluation de l'apparence interne
   - structure
   - distribution des constituants
   - distribution des couleurs

Faire des recommandations d'achat ou d'utilisation, à la suite d'essais d'évaluation sensorielle de produits nouveaux ou d'échantillons alimentaires. (4)

A) Choix du produit
B) Évaluation du produit
   - par évaluation sensorielle
   - par comparaison avec des produits semblables
   - par rapport à son utilisation
C) Pondération des avantages et désavantages
D) Formulation de recommandations

TITRE : 02-01 CARACTÉRISTIQUES DES **PRODUITS LAITIERS**

OBJECTIF : Différencier les produits laitiers : **procédés de conservation et propriétés**.

Distinguer les produits laitiers fabriqués à partir du lait de vache et de ses sous-produits. (2)

A) Lait de consommation
   - nature, pasteurisé
   - homogénéisé
   - breuvage lacté, au chocolat ou aromatisé
B) Crème
   - fraîche
   - stérilisée
C) Fromages
   - frais
     a) caillé acide
     b) caillé par chaleur
   - affinés
     a) mous
     b) fermes
   - fondus
     a) canadien
     b) à tartiner
D) Beurre de fabrique
E) Crème glacée
F) Lait concentré
   - évaporé
   - condensé sucré
G) Lait en poudre
H) Lait fermenté
I) Caséine

Nommer les principales techniques laitières. (1)

A) Pasteurisation
B) Homogénéisation
C) Stérilisation
D) Concentration et séchage
E) Préparation de laits modifiés
F) Fabrication de yogourts

Préciser les buts de la pasteurisation de la crème et du lait. (1)

A) Destruction des germes pathogènes
B) Diminution de la flore initiale
C) Inactivation des enzymes

Nommer les principaux objectifs de la stérilisation du lait. (1)

A) Destruction thermique des germes
B) Conservation très prolongée du lait

Nommer les conditions **essentielles à la** conservation du lait par le froid. (1)

A) Intégrité du produit
B) Propreté du contenant

Décrire l'effet de la lumière naturelle sur les composants du lait. (2)

A) Effet sur les vitamines
B) Effet sur les propriétés organoleptiques
C) Effet sur la fermentation

Distinguer les catégories de lait en poudre fabriquées en usine. (2)

A) Entier
B) Semi-écrémé
C) Écrémé

Différencier, selon divers critères, les catégories de lait en poudre écrémé actuellement fabriquées au Canada. (2)

A) Uniformité de la composition
B) Couleur
C) Saveur
D) Odeur
E) Acidité après reconstitution
F) Contenu vitaminique
G) Teneur en extrait sec de lait
H) Teneur en eau
I) Indice de solubilité
J) Nombre de bactéries

Différencier les méthodes de fabrication du lait en poudre. (2)

A) Par cylindres chauffés
   - à l'air libre
   - à la vapeur
B) Par pulvérisation, à l'état de brouillard
C) Par dessiccation sous vide à basse température

Différencier, selon divers critères, les catégories de beurre fabriquées au Canada. (2)

A) Saveur
B) Texture
C) Teneur en eau et degré d'incorporation de l'eau
D) Couleur
E) Teneur en sel
F) Degré de dissolution du sel
G) Emballage
H) Teneur en matières grasses

Distinguer les propriétés physiques du lait afin de planifier les divers traitements qu'il devra subir pour former le produit voulu. (2)

A) Phases des constituants
B) Couleur
C) Goût
D) Acidité de titrage
E) Point de congélation
F) Point d'ébullition
G) Densité spécifique
H) Chaleur spécifique
I) Pression de vapeur
J) Pression osmotique
K) Tension superficielle
L) Viscosité
M) pH
N) Conductivité électrique
O) Indice de réfraction

Différencier les protéines du lait en vue d'assurer leur conservation lors des différents traitements subis par le lait au cours de sa fabrication. (2)

A) Nature
B) Importance
C) Composition chimique
D) État physique
E) Propriétés physiques

Distinguer les facteurs influençant la stabilité des protéines du lait. (2)

A) Chaleur : dénaturation des protéines
B) Acidité : coagulation plus rapide des protéines par la chaleur
C) Enzymes : sectionnement des chaînes d'acides aminés

Décrire l'effet de l'acidité sur la coagulation des protéines afin de prévoir le comportement du lait lors des divers traitements. (2)

A) Assèchement
B) Coagulation à des températures différentes
C) Digestibilité du produit

Décrire l'effet des sels sur la stabilité des protéines du lait. (2)

A) Équilibre entre les ions
B) Effet de la température

Distinguer les propriétés physiques des matières grasses du lait afin d'établir les traitements nécessaires pour obtenir le produit voulu. (2)

A) Chaleur spécifique
B) Point de fusion
C) Densité
D) Indice de réfraction
E) Chaleur latente de fusion
F) Indice de Reichert Meissl
G) Indice de Kirschner
H) Indice d'acide butyrique
I) Indice de Polenske
J) Indice de Hehner
K) Indice de saponification
L) Indice d'acétyle
M) Indice d'iode
N) Indice de thiocyanogène
O) Indice de tocophérol
P) Température critique de dissolution
Q) Point de fusion de l'acétate cholestérylique
R) Indice d'acide

Différencier les vitamines du lait afin d'en assurer la conservation lors des différents traitements. (2)

A) Effet des procédés thermiques
B) Effet de l'entreposage
C) Effet de la lumière
D) Rôle dans la couleur du lait

Distinguer les microorganismes du lait afin d'en contrôler le développement lors des divers traitements. (2)

A) Bactéries
B) Levures
C) Moisissures
D) Virus
E) Bactériophages

Comprendre l'effet de la température sur le développement des microorganismes dans les produits laitiers. (2)

A) Température optimale de développement
B) Température minimale au dessous de laquelle il n'y a pas de multiplication
C) Température maximale à laquelle les microbes sont détruits

Connaître la physiologie des microorganismes dans le lait afin de prévoir leur comportement lors de la fabrication des produits laitiers. (2)

A) Nutrition
B) Respiration
C) Multiplication
D) Croissance

Passer en revue les différentes sources de microorganismes du lait afin de prévenir ou de limiter sa contamination. (1)

A) Pis de la vache
B) Élément trayeur ou ustensiles de traite
C) Trayeur
D) Réservoir de conservation
E) Réservoir de transport
F) Manutention à l'usine

Décrire les fermentations du lait qui surviennent avant son traitement en usine. (2)

A) Type de fermentation
B) Effet de la fermentation sur la qualité du lait
C) Moyens de préservation

TITRE : 02-02 TECHNIQUES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS LAITIERS

OBJECTIF : Distinguer les principales opérations de transformation des produits laitiers et leurs effets sur le produit

A) Lait et crème;
B) Beurre;
C) Fromage;
D) Levain lactique;
E) Crème glacée;
F) Jus.

RÉFÉRENCE : 02-01 Caractéristiques des produits laitiers

A) LAIT ET CRÈME

Décrire les divers procédés de réception du lait à l'usine. (2)

A) Types de transport de la ferme à l'usine
B) Types de bacs de conservation
C) Types de pompes de transbordement

Décrire les divers procédés utilisés pour l'épuration physique du lait au moment de sa réception à l'usine. (2)

A) Selon la malpropreté du lait reçu
B) Selon le volume à épurer
C) Selon la destination finale du lait
D) Selon les critères de propreté à rencontrer

Décrire les divers types d'épurateurs centrifuges utilisés pour nettoyer le lait au moment de sa réception à l'usine. (2)

A) Ouvert
B) Fermé
C) Hermétique

Décrire l'effet de la température sur les composants du lait. (2)

A) Selon les composants
B) Selon la durée du traitement

Différencier les deux principales techniques de pasteurisation utilisées en industrie. (2)

A) Pasteurisation haute (HTST : High Temperature Short Time) : 161 à 162,5 degrés Fahrenheit durant 15 à 16 secondes
B) Pasteurisation basse : 143 à 145 degrés Fahrenheit durant 30 minutes

Décrire les systèmes utilisés pour le réchauffage du lait avant la pasteurisation. (2)

A) Échangeur de chaleur à plaques
B) Échangeur de chaleur tubulaire
C) Fluide réchauffant
D) Recirculation du lait pasteurisé

Distinguer les étapes de la pasteurisation industrielle du lait ou de la crème. (2)

A) Préchauffage
B) Pasteurisation
C) Refroidissement

Donner les buts de l'utilisation d'un équipement de vacréation. (1)

A) Pasteurisation
B) Élimination des saveurs volatiles indésirables et étrangères
C) Refroidissement
D) Concentration du produit traité

Distinguer les étapes du procédé d'homogénéisation industrielle. (2)

A) Réchauffage pour fluidifier le lait
B) Homogénéisation

Décrire l'effet de l'homogénéisation du lait sur ses propriétés et ses composants. (2)

A) Effet sur les matières grasses
B) Effet sur sa digestibilité
C) Augmentation des phénomènes d'oxydation

Comprendre l'effet de l'homogénéisation sur les globules gras du lait afin d'effectuer cette dernière adéquatement. (2)

A) Fragmentation des globules gras
B) Obtention d'une émulsion stable de la matière grasse
C) Dispersion uniforme dans le liquide

Décrire les principales étapes de la stérilisation du lait en récipients hermétiques. (2)

A) Pasteurisation à haute température
B) Contrôle de la qualité
C) Homogénéisation du lait

D) Mise en boîtes ou en bouteilles
E) Stérilisation

Distinguer les principales méthodes de stérilisation en flux continu utilisées en industrie. (2)

A) Chauffage direct
B) Chauffage indirect

Décrire l'effet de la stérilisation du lait. (2)

A) Effet sur les propriétés organoleptiques
B) Effet sur l'équilibre protéidique et minéral
C) Effet sur les vitamines

Distinguer les types d'écrémeuses utilisées pour séparer la crème du lait. (2)

A) Ouverte
B) Hermétique
C) Semi-hermétique

Distinguer les principes physiques utilisés dans le procédé d'écrémage du lait. (2)

A) Force centrifuge
B) Polarisation
C) Pression de fonctionnement en continu

Définir les conditions d'un bon écrémage du lait. (2)

A) Qualité du lait
B) Température du lait
C) Fonctionnement du bol
D) Alimentation du bol
E) Dispositif de mélange

Décrire les étapes de la fabrication industrielle du lait en poudre écrémé. (2)

A) Écrémage du lait
B) Pasteurisation
C) Évaporation
D) Séchage
E) Refroidissement
F) Tamisage
G) Conditionnement
H) Stockage

B) BEURRE

Décrire les principales étapes de la fabrication industrielle du beurre. (2)

A) Réchauffage du lait
B) Écrémage
C) Neutralisation de la crème
D) Pasteurisation
E) Refroidissement
F) Ensemencement en levains lactiques
G) Maturation
H) Barattage et addition de colorant
I) Lavage du beurre
J) Salage du beurre et malaxage
K) Conditionnement
L) Entreposage

Décrire les caractéristiques de la crème acide lors de ses différents traitements. (2)

A) Viscosité
B) Coagulation à la pasteurisation

Distinguer les techniques de neutralisation de la crème utilisées lors de la préparation du beurre. (2)

A) Lavage de la crème
B) Addition de produits alcalins ou alcalino-terreux

Nommer les agents neutralisants utilisés comme additifs pour désacidifier la crème. (1)

A) Chaux vive ou éteinte
B) Magnésie, calcinée ou hydratée
C) Soude caustique
D) Carbonate de soude
E) Bicarbonate de soude

Interpréter l'échelle d'acidité Dornic utilisée pour mesurer l'acidité de la crème. (3)

Décrire les critères de qualité relatifs à l'eau de lavage des grains de beurre dans la baratte. (2)

A) Pureté
B) Stérilité
C) Charge en métaux
D) Température

Déterminer la dose de colorant à ajouter au beurre de la barette ou du butyrateur en vue d'obtenir le classement le plus élevé possible. (3)

A) Interprétation des tableaux de couleurs
B) Comparaison avec la teinte du beurre fabriqué
C) Évaluation de l'homogénéité de la couleur du beurre

Déterminer la dose de sel à ajouter au volume de la baratte ou au butyrateur continu en vue d'obtenir le salage recherché. (3)

A) Interprétation des tableaux décrivant les catégories de beurre
B) Calcul des quantités de sel à ajouter au volume de beurre de la baratte

Déterminer les divers facteurs pouvant faire varier le degré d'acidité de la crème lors de sa maturation en vue du barattage. (2)

A) Dose de levains
B) Température
C) Durée de maturation

Nommer les objectifs du malaxage du beurre. (1)

A) Amélioration de la conservation du beurre
B) Réglage du taux d'humidité
C) Uniformisation de l'humidité

Définir les principaux procédés de fabrication continue du beurre. (2)

A) Méthode FRITZ (Allemagne)
B) Méthode SENN (Suisse)
C) Méthode ALFA (Suède et Allemagne)
D) Méthode NEW WAY (Australie)
E) Méthode CHERRY-BURRELL ou GOLD'N FLOW (USA)
F) Méthode CREAMERY PACKAGE (USA)
G) Méthode KRAFT (USA)

Décrire la suite des opérations de fabrication du beurre par un procédé continu. (2)

A) Filtration de la crème
B) Déstabilisation de la crème
C) Réchauffage de la crème
D) Séparation du concentré de matière grasse
E) Vaccination
F) Refroidissement
G) Normalisation
H) Texturation
I) Entreposage

Interpréter le procédé de notation utilisé pour catégoriser le beurre de fabrique. (2)

A) Pointage pour la saveur
B) Pointage pour la texture
C) Pointage pour l'incorporation d'eau
D) Pointage pour la coloration
E) Pointage pour le salage
F) Pointage pour l'emballage

C) FROMAGE

Décrire les principales étapes du procédé de fabrication des fromages à pâte molle. (2)

A) Filtration du lait
B) Pasteurisation
C) Concentration
D) Maturation
E) Contrôle du pH
F) Refroidissement
G) Dosage

Décrire les principales phases de la fabrication du fromage. (2)

A) Caillage ou coagulation du lait
B) Égouttage du caillé
C) Affinage du caillé

Décrire les grandes classes de ferments sélectionnés pouvant être utilisés pour l'ensemencement des laits de fromagerie. (2)

A) Bactéries lactiques
B) Moisissures
C) Bactéries alcalinisantes
D) Bactéries propioniques

Déterminer les principales enzymes de coagulation pouvant se substituer à la présure pour la préparation du caillé. (2)

A) Pepsine
B) "Sure curd" ou maisressure du châtaignier
C) Rennine (ou labferment)

Interpréter l'échelle de mesure de la force de la présure, utilisée pour l'ensemencement des laits de fromagerie. (2)

A) Selon la concentration
B) Selon la température
C) Selon l'état physique de la présure

Définir les conditions d'emprésurage du lait à respecter pour obtenir une qualité voulue de fromage. (2)

A) Selon le type de fabrication
B) Selon la qualité initiale du lait

Décrire les principaux phénomènes physiques de la coagulation ou du caillage du lait. (2)

A) Action de la présure
B) Action de l'acide lactique

Décrire l'effet de la température sur la formation du gel lactique dans la fabrication du fromage. (2)

A) Floculation de la caséine
B) Modification de l'acidité

Décrire l'effet des modalités d'acidification sur la formation du gel lactique dans la fabrication du fromage. (2)

A) Effet de l'addition d'acide
B) Effet de la fermentation lactique

Décrire l'effet des différents facteurs pouvant accélérer la coagulation lactique. (2)

A) Effet de la température
B) Effet de la qualité du peuplement microbien
C) Effet de la qualité du milieu de développement

Décrire l'effet des différents facteurs modifient le déroulement de la coagulation par la présure dans la fabrication du fromage. (2)

A) Dose de présure
B) Température
C) pH
D) Chlorure de calcium
E) Teneur en phosphate de calcium colloïdal
F) Dimension des micelles de caséine
G) Teneur en protéines solubles

Décrire les techniques industrielles de coagulation mixte utilisées dans la fabrication du fromage. (2)

A) Emprésurage d'un lait acide
B) Acidification d'un gel présuré

Discerner les facteurs qui régient l'acidification du caillé présuré afin de favoriser son égouttage. (2)

A) Peuplement du coagulum en bactéries lactiques acidifiantes
B) Capacité des coagulums à permettre le développement du peuplement bactérien
C) Température optimale de développement des bactéries
D) Vitesse de l'égouttage

Décrire l'influence de l'acidité du lait sur la coagulation du lait et sur l'égouttage du caillé. (2)

A) Temps de coagulation
B) Effet de la présure ou des enzymes
C) Composition désirée du caillé
D) Temps d'égouttage

Nommer les objectifs du salage du fromage. (1)

A) Diminution des proliférations microbiennes
B) Finalisation de l'égouttage du caillé
C) Amélioration de la saveur

Décrire les diverses étapes de la fabrication du fromage cheddar. (2)

A) Coagulation
B) Décaillage
C) Chauffage des grains de caillé
D) Égouttage
E) Cheddarisation
F) Broyage
G) Salage
H) Moulage
I) Pressage
J) Affinage

Différencier, selon divers critères, les catégories de fromage cheddard actuellement fabriquées au Canada. (2)

A) Teneur en matières grasses
B) Saveur
C) Texture
D) Compacité
E) Coloration
F) Fini
G) Présence de matières étrangères

Interpréter le système de pointage utilisé pour catégoriser le fromage cheddar. (2)

A) Texture
B) Saveur
C) Compacité
D) Coloration
E) Fini

D) LEVAIN LACTIQUE

Différencier les types de cultures bactériennes commerciales utilisées dans la préparation des ferments lactiques qui entrent dans la fabrication du beurre ou du fromage. (2)

A) Cultures liquides
B) Cultures en poudre

Décrire les principales étapes de la préparation des ferments lactiques à partir d'un mélange de souches. (2)

A) Sélection de la culture commerciale
B) Ensemencement de lait stérile
C) Incubation
D) Deuxième ensemencement de lait stérile
E) Incubation
F) Préparation des ferments avec du lait pasteurisé

E) CRÈME GLACÉE

Décrire les principales étapes du processus de fabrication des crèmes glacées. (2)

A) Mélange des ingrédients
B) Cuisson et pasteurisation
C) Homogénéisation
D) Vaccréation
E) Refroidissement
F) Maturation
G) Moulage et glaçage
H) Enrobage
I) Conditionnement

Décrire l'équipement utilisé dans la fabrication des crèmes glacées. (2)

A) Cuve à agitation
B) Cuve et autoclave
C) Appareil à homogénéiser
D) Équipement de vaccréation
E) Échangeur de température
F) Bacs à maturation
G) Moules et congélateur en continu
H) Enrobeuse
I) Chaîne de conditionnement

F) JUS

Décrire les principales étapes du processus de fabrication des jus. (2)

A) Mélange des ingrédients
B) Stérilisation
C) Emballage

Distinguer les principaux types de jus fabriqués. (2)

A) Selon la saveur
B) Selon l'addition de vitamines

TITRE : 02-03 MISE EN PRODUCTION DES PRODUITS LAITIERS

OBJECTIF : Déterminer les opérations de mise en production d'après le produit à obtenir

A) Établissement des recettes.
B) Détermination du rendement.

RÉFÉRENCE : 02-02 Techniques de transformation des produits laitiers

A) ÉTABLISSEMENT DES RECETTES

Interpréter la réglementation gouvernementale concernant la fabrication des produits laitiers. (2)

A) Hygiène
B) Composition des produits
C) Conservation des produits
D) Qualité

Décrire les critères de qualité des produits laitiers afin de planifier les opérations à effectuer sur le lait reçu à l'usine. (2)

A) Lait de consommation pasteurisé
   - teneur en matières grasses
   - teneur en solides non gras
   - contenu bactériologique
   - présence de matières étrangères
B) Crème
   - teneur en matières grasses
   - teneur en eau
   - présence de matières étrangères
   - contenu bactériologique
C) Beurre de laiterie
   - teneur en matières grasses
   - saveur
   - texture
   - eau incorporée
   - coloration
   - sel (beurre)
   - emballage
D) Fromage
   - teneur en matières grasses
   - saveur
   - présence
   - consistance
   - texture
   - coloration
   - emballage
E) Poudre de lait écrémé
   - teneur en matières grasses
   - humidité
   - acidité
   - indice de solubilité
   - contenu bactériologique
   - dénomination
   - saveur et odeur
   - contenu vitaminique
F) Crème glacée et sorbet
   - contenu bactériologique
   - teneur en matières grasses
   - teneur en eau
   - saveur et odeur
   - texture et consistance
   - couleur

Sélectionner sur les fiches de production, les éléments nécessaires à l'établissement de recettes de produits laitiers. (2)

A) Produit à fabriquer
B) Types de fiches
C) Matières premières disponibles

Interpréter le contenu des fiches de production afin d'en retirer l'information requise pour l'établissement des recettes. (2)

A) Quantité requise du produit
B) Qualité requise
C) Nature du produit à fabriquer
D) Date autorisé pour la fabrication

Différencier les composants du lait afin d'établir des recettes de produits laitiers. (2)

A) Eau
B) Protéines
C) Lipides
D) Glucides
E) Minéraux
F) Acide citrique
G) Enzymes
H) Vitamines
I) Pigments
J) Cellules diverses
   - cellules épithéliales
   - leucocytes
   - bactéries
   - levures et moisissures
K) Autres composants

Différencier les matières grasses contenues dans le lait afin d'établir des recettes de produits laitiers. (2)

A) Constitution chimique
   - glycérides
   - phosphoglycides
   - cérébrosides
   - stérols
   - caroténoïdes
B) Variations de composition
C) Effet des enzymes sur les matières grasses
D) Effet de la chaleur sur les matières grasses

Différencier les glucides du lait afin d'établir des recettes de produits laitiers. (2)

A) Composition chimique
B) État physique
C) Solubilité
D) Pouvoir de cristallisation
E) Effet de la chaleur
F) Effet des bactéries et levures
G) Effet de la lactase

Différencier les minéraux du lait afin d'établir des recettes de produits laitiers. (2)

A) Composition chimique
B) État physique
C) Interaction avec les autres composants du lait
D) Équilibre ionique

Différencier les principales enzymes du lait afin d'établir des recettes de produits laitiers. (2)

A) Propriétés physiques
B) Propriétés chimiques
C) Action sur les composants du lait
D) Effet de la chaleur
E) Effet de l'acidité

Décrire la composition du lait chocolaté afin de préparer les mélanges appropriés. (2)

A) Pourcentage de matières grasses
B) Pourcentage de lactose soluble
C) Pourcentage de sucre ajouté
D) Pourcentage de stabilisant

Décrire le rôle du stabilisant ajouté au lait chocolaté. (2)

A) Effet sur le caillé
B) Effet sur la saveur du breuvage

Décrire la composition des principaux laits médicamenteux afin de préparer les mélanges appropriés. (2)

A) Pourcentage de vitamines
B) Pourcentage de gras
C) Pourcentage d'acide
D) pH

Décrire les composants des laits fermentés, du yogourt, et les éléments à considérer pour obtenir une qualité donnée de ces produits. (2)

A) pH
B) Acidité de titrage
C) Arôme

Décrire la composition finale du lait obtenue afin de planifier le traitement du lait reçu à l'usine. (2)

A) Contenu bactériologique
B) Teneur en matières grasses
C) Teneur en protéines

Décrire la composition finale du lait concentré ou évaporé afin de planifier le traitement du lait reçu à l'usine. (2)

A) Pourcentage de matières grasses
B) Pourcentage d'eau
C) Pourcentage final de vitamines

Décrire la composition du lait concentré sucré afin de planifier le traitement du lait reçu à l'usine. (2)

A) Pourcentage de matières grasses
B) Pourcentage d'eau
C) Pourcentage de vitamines
D) Pourcentage de sucre

Décrire les composants du lait sec, ou en poudre, afin de planifier le traitement du lait reçu à l'usine. (2)

A) Pourcentage d'eau
B) Pourcentage de matières grasses
C) Pourcentage d'extrait sec non gras
D) Produits de dessiccation
E) Degré de miscibilité

Décrire la composition du beurre afin de préparer les mélanges appropriés. (2)

A) Pourcentage de matières grasses
B) Pourcentage d'extrait sec non gras
C) Pourcentage de sel
D) Pourcentage d'eau
E) Présence de colorant

Interpréter les statistiques de production de l'usine afin de tenir compte du rendement lors de l'établissement des recettes. (2)

A) Résultats d'analyse du lait
B) Type de produit à fabriquer

Choisir une méthode de mesure des composants à mélanger pour obtenir un produit laitier standard. (3)

A) Selon les matières premières disponibles
B) Selon les directives
C) Selon le procédé et les instruments
D) Selon le produit

Élaborer une méthode de standardisation des produits laitiers. (2)

A) Usine de la standardisation
B) Produits à standardiser
C) Méthodes de standardisation

Calculer en proportions d'un mélange afin d'obtenir un produit laitier standard. (3)

A) Interprétation des résultats d'analyse du lait
B) Choix d'une méthode de calcul
C) Sélection des données
D) Calcul

Établir la formule du mélange de différents produits laitiers : beurre, fromage, crème glacée. (4)

A) Examen des résultats d'analyse du lait ou de la crème
B) Choix d'une méthode de calcul
C) Calcul des proportions du mélange
D) Déduction de la formule adéquate pour la production

Établir les corrections à apporter au mélange afin d'obtenir le produit de produit voulu. (4)

A) Évaluation de la qualité du produit fabriqué
B) Établissement des corrections à apporter au mélange
- selon le produit
- selon le procédé

Remplir les fiches de production relatives à la fabrication d'un produit laitier. (3)

A) Type de produit à fabriquer
B) Formule de mélange à appliquer
C) Quantité à fabriquer
D) Temps alloué à la fabrication
E) Heure du début de la fabrication
F) Quantité à obtenir
G) Nombre de contrôles à effectuer

Donner les renseignements nécessaires à la fabrication d'un produit laitier. (2)

A) Disponibilité des intrants
B) Mesures spéciales de contrôle

Corriger des fiches de production afin de fabriquer un produit suivant la qualité requise. (4)

A) Vérification des fiches de production
B) Correction appropriée des éléments
C) Avis au personnel concerné

B. DÉTERMINATION DU RENDEMENT

Calculer le rendement de l'usine dans la fabrication de divers produits laitiers. (4)

A) Compilation des résultats d'analyse
B) Calcul des proportions des matières premières
C) Déduction des quantités de matières premières nécessaires

Calculer le rendement beurrier de l'usine en vue de connaître la quantité de beurre qui sera fabriquée à partir d'une quantité donnée de lait. (4)

A) Interprétation des résultats d'analyse du lait
B) Calcul du poids de lait écrémé
C) Calcul du poids de babeurre
D) Calcul du poids de beurre fabriqué

Déterminer le rendement fromager de l'usine afin d'assurer un approvisionnement adéquat en matières premières. (4)

A) Interprétation des résultats d'analyse du lait
B) Calcul de la quantité d'extrait sec dégraissé
C) Détermination des quantités de lactosérums
D) Calcul du rendement fromager

TITRE 02-04 TRAITEMENT DU LAIT ET DE LA CRÈME

OBJECTIF Effectuer les diverses opérations de traitement du lait, de la réception à la mise en marché :

A) Réception et épuration.
B) Pasteurisation.
C) Homogénéisation.
D) Stérilisation.
E) Écrémage.
F) Fabrication de lait en poudre.

RÉFÉRENCE 02-03 Mise en production des produits laitiers

A) RÉCEPTION ET ÉPURATION

Décrire le fonctionnement d'un épurateur centrifuge. (2)

A) Vitesse de rotation
B) Contrôle du débit
C) Nettoyage des bols

Épurer physiquement le lait lors de sa réception à l'usine. (3)

A) Identification des machines d'épuration
B) Ajustement du débit de lait
C) Vérification du fonctionnement de l'épurateur
D) Manoeuvre des commandes

Décrire le fonctionnement des pompes utilisées pour transborder le lait du camion-citerne aux réservoirs de l'usine. (2)

A) Fonctionnement général
B) Contrôle du débit
C) Contrôle de la pression

Sélectionner les réservoirs où entreposer le lait destiné au traitement dans l'usine. (3)

A) Selon les disponibilités
B) Selon le volume à transborder
C) Selon les directives du gérant ou de la gérante de production

Assurer la manipulation et la conservation du lait ou de la crème dans des conditions de réfrigération satisfaisantes. (3)

A) Vérification de la température du lait ou de la crème
B) Contrôle de la température des réservoirs de conservation
C) Contrôle de la température lors des manipulations à la réception

Actionner les commandes des pompes utilisées pour transborder le lait dans les bassins de conservation de l'usine. (3)

A) Identification des commandes
B) Vérification des raccordements
C) Vérification des choix de réservoirs
D) Manoeuvre des commandes

B) PASTEURISATION

Décrire les procédés de pasteurisation utilisés pour traiter le lait. (2)

A) Procédés en cuvée
B) Procédés en continu

Différencier les conditions de pasteurisation des produits laitiers. (2)

A) Selon le produit
B) Selon l'effet de la température sur les composants du produit
C) Selon l'utilisation du produit

Décrire le fonctionnement d'un pasteurisateur en continu, afin d'en assurer une utilisation adéquate. (2)

A) Pompe volumétrique
B) Valve de diversion
C) Régulateur enregistreur
D) Thermomètres indicateurs
E) Thermographes
F) Échangeur de chaleur à plaques
G) Circulation de la vapeur ou de l'eau chaude et du lait

Effectuer la pasteurisation du lait ou de la crème à l'aide du pasteurisateur en continu. (3)

A) Alimentation adéquate du pasteurisateur
B) Vérification des thermomètres indicateurs
C) Installation des disques thermographiques
D) Vérification de l'écoulement continu du produit

Installer les disques thermographiques sur les pasteurisateurs afin d'enregistrer les températures de pasteurisation. (3)

A) Détermination du moment opportun pour faire l'installation
B) Décrochage des disques utilisés
C) Installation de nouveaux disques selon la lecture des thermomètres indicateurs

Décrire le fonctionnement du mécanisme permettant de dévier la circulation normale du lait lorsque le chauffage de pasteurisation est incomplet. (2)

A) Position ouverte
B) Position fermée
C) Action du thermomètre enregistreur
D) Action du thermomètre de contrôle

Interpréter la signification des voyants lumineux sur les panneaux de contrôle automatique des installations de pasteurisation. (2)

A) Marche normale
B) Arrêt automatique
C) Arrêt d'urgence

Assurer le fonctionnement d'une unité de pasteurisation industrielle à partir d'un panneau de contrôle et de commandes automatiques. (3)

A) Identification des commandes et relais
B) Interprétation des signaux lumineux
C) Manoeuvre des boutons et manettes
D) Vérification du fonctionnement adéquat des appareils

Décrire le processus de refroidissement du lait ou de la crème pasteurisés afin d'en assurer la conservation. (2)

A) Phases de refroidissement
B) Temps de refroidissement

Assurer le refroidissement adéquat du lait ou de la crème pasteurisés pour éviter le développement de nouvelles bactéries. (3)

A) Alimentation du refroidisseur
B) Surveillance des thermomètres
C) Vérification du débit
D) Détermination des températures à atteindre

Décrire le principe de fonctionnement d'un système de vacréation utilisé pour débarrasser la crème des odeurs indésirables. (2)

A) Injection de vapeur
B) Opération sous vide
C) Évaporation partielle
D) Enlèvement des particules responsables du mauvais goût

Décrire les systèmes pouvant être utilisés pour le traitement sous vide de la crème. (2)

A) Équipement de vacréation situé en aval de la valve de diversion du pasteurisateur
B) Équipement de vacréation combiné à un échangeur de chaleur utilisé comme pasteurisateur

Comprendre le fonctionnement des valves reliant l'équipement de vacréation au pasteurisateur. (2)

A) Soupape de détente
B) Soupape de retenue
C) Soupape d'arrêt automatique installée en aval de la soupape de détente

Décrire l'effet d'un traitement du lait par la chaleur sous vide partiel. (2)

A) Élimination des pertes de gaz carbonique
B) Conservation améliorée des vitamines

C) **HOMOGÉNÉISATION**

Décrire le fonctionnement d'un homogénéisateur industriel. (2)

A) Pompage du lait
B) Pulvérisation des globules gras
   - chocs contre un clapet
   - détente du lait après le passage du clapet
C) Contrôle de la pression
   - manomètre
   - commandes

Décrire le fonctionnement d'un clarificateur, utilisé pour enlever les matières étrangères du lait. (2)

A) Action de la force centrifuge
B) Effet de la température

Effectuer l'homogénéisation du lait à l'aide de l'équipement approprié et selon les directives reçues. (3)

A) Compréhension du fonctionnement de l'homogénéisateur
B) Alimentation adéquate en matières premières
   - ouverture des valves
   - contrôle automatique du débit
C) Manoeuvre des commandes des pompes et de l'équipement d'homogénéisation
D) Surveillance visuelle du fonctionnement de l'équipement
E) Interprétation des voyants lumineux du panneau de contrôle
F) Compte rendu des opérations

D) **STÉRILISATION**

Décrire un stérilisateur hydrostatique en marche continue. (2)

A) Mécanisme de manutention des récipients
B) Colonnes de réchauffage
C) Mécanisme de contrôle de l'admission d'air et de vapeur
D) Thermomètres enregistreurs
E) Commandes

Décrire un stérilisateur en flux continu par chauffage indirect du lait. (2)

A) Mécanisme d'alimentation
B) Échangeur de chaleur
   - tubulaire
   - à plaques
C) Régulateurs de débit
D) Thermomètres enregistreurs
E) Manomètres de contrôle
F) Commandes

Décrire un stérilisateur en flux continu par chauffage direct du lait. (2)

A) Mécanisme d'alimentation
B) Système d'injection de vapeur d'eau dans le lait
C) Régulateur de vide partiel
D) Régulateur de pression
E) Régulateur de température
F) Système de refroidissement

Effectuer la stérilisation du lait à l'aide de l'équipement approprié et selon les directives reçues. (3)

A) Compréhension du fonctionnement de l'équipement
B) Surveillance visuelle des manomètres, thermomètres et du fonctionnement général du système
C) Manoeuvre des commandes
D) Interprétation des voyants lumineux du panneau de contrôle automatique
E) Respect des conditions d'asepsie
F) Ouverture des valves d'alimentation
G) Vérification de l'emballage aseptique
H) Compte rendu des opérations de stérilisation

E) ÉCRÉMAGE

Décrire les parties d'une écrémeuse de type ouvert. (2)

A) Bol
B) Assiettes
   - nombre
   - espacement
C) Tube d'alimentation
D) Vis de réglage
E) Commandes
F) Tachymètre
G) Régulateurs de débit

Différencier les écrémeuses de types semi-hermétique et hermétique. (2)

A) Pression de circulation du lait
B) Homogénéisation partielle du lait
C) Force motrice

Écrémer le lait en vue d'en utiliser les sous-produits. (3)

A) Alimentation de l'écrémeuse
B) Manoeuvre des commandes
C) Vérification du débit
D) Vérification de la vitesse de rotation du bol
E) Ouverture et contrôle des valves de sortie des sous-produits
F) Compte rendu des opérations sur fiches appropriées

F) FABRICATION DE LAIT EN POUDRE

Utiliser un évaporateur afin de préconcentrer le lait avant la dessiccation. (3)

A) Compréhension du fonctionnement de l'évaporateur
B) Alimentation adéquate en lait
C) Installation des disques thermographiques
D) Manoeuvre des commandes
E) Vérification visuelle du fonctionnement général du système
F) Compte rendu des opérations

Décrire le principe de fonctionnement d'une installation de séchage du lait par le procédé de pulvérisation ("spray"). (1)

A) Pulvérisation du lait
B) Séchage du lait par un courant d'air chaud

Interpréter le fonctionnement d'une installation de séchage du lait par le procédé de pulvérisation ("spray"). (2)

A) Tour de séchage
B) Dispositif de pulvérisation du lait
C) Dispositif de distribution d'air chaud
D) Cyclone pour la récupération de la poudre
E) Filtres à air
F) Dispositif de chauffage
G) Commandes
H) Régulateurs de température et de pression

TITRE	02-05	FABRICATION DE SOUS-PRODUITS DU LAIT
OBJECTIF		Effectuer les opérations de traitement du lait en suivant les recettes appropriées.
RÉFÉRENCE	02-03	Mise en production des produits laitiers

Décrire les divers stabilisants utilisés dans le traitement des crèmes de consommation. (2)

A) Concentration
B) Type
C) Dose

Décrire le procédé utilisé pour la fabrication de la crème de consommation. (2)

A) Addition d'un stabilisateur
B) Pasteurisation
C) Homogénéisation
D) Emballage

Décrire la composition et les qualités de la crème à café afin de préparer le mélange approprié. (2)

A) Matière grasse
B) Stabilité
C) [illegible]

Décrire le procédé utilisé pour la fabrication de crème à café. (2)

A) [illegible]
B) Homogénéisation
C) Addition de sels stabilisants
D) Stérilisation

Traiter la crème crue ou le lait en vue d'obtenir de la crème de consommation ou de la crème à café. (3)

A) Compréhension du procédé
B) Compréhension du fonctionnement des appareils
C) Mise en marche des appareils
D) Lecture des instruments de contrôle
E) Contrôle de la fabrication
F) Vérification du fonctionnement des appareils
G) Contrôle strict des opérations

Décrire la composition et les qualités des yogourts afin de préparer le mélange approprié. (2)

A) pH
B) [illegible]
C) Arôme recherché

Décrire la composition du lait de poule afin de préparer le mélange approprié. (2)

A) Teneur en matières grasses
B) Teneur en sucre
C) Teneur en stabilisant
D) Concentration d'œufs

Décrire la composition du lait chocolaté afin de préparer le mélange approprié. (2)

A) Teneur en matières grasses
B) Teneur en cacao soluble
C) Teneur en sucre ajouté
D) Teneur en stabilisant

Interpréter le contenu de la fiche de production, ou la recette, afin de préparer les ingrédients requis. (2)

A) Type de fiche
B) Produit fabriqué
C) [illegible]
D) Substitutions possibles

Décrire les essences particulières qui sont ajoutées aux produits laitiers pour leur donner un arôme ou un goût particulier. (2)

A) Concentration
B) État physique
C) Doses

Sélectionner les ingrédients requis pour fabriquer une quantité donnée de produits. (3)

A) Selon la recette
B) Selon les disponibilités
C) Selon les quantités voulues

Mesurer les ingrédients devant être ajoutés aux produits laitiers afin d'obtenir les qualités et quantités voulues de produits. (3)

A) Interprétation des recettes ou des fiches
B) Lecture des instruments de mesure
C) Vérification des instructions de la fiche de production

Mélanger les ingrédients requis à l'aide des appareils appropriés afin d'obtenir les mélanges voulus. (5)

A) Compréhension du fonctionnement du mélangeur
B) Mise en marche de l'appareil
C) Alimentation adéquate par l'ouverture des valves appropriées
D) Contrôle du fonctionnement du mélangeur
E) Lecture des instruments de contrôle
F) Arrêt du mélangeur au besoin

Préparer les ingrédients requis pour la fabrication d'une quantité donnée de crème glacée, selon une recette établie. (3)

A) Compréhension du contenu de la fiche de production
B) Détermination des ingrédients entrant dans la composition de la crème glacée
C) Mesure des ingrédients à l'aide de l'équipement approprié
D) Mélange des ingrédients dans une cuve à agitateur

Choisir la méthode de mesure des ingrédients devant entrer dans la fabrication de la crème glacée. (3)

A) Selon la nature de l'ingrédient
B) Selon la quantité à mesurer
C) Selon les instruments de mesure disponibles

Mélanger les ingrédients nécessaires à la fabrication de la crème glacée, selon des proportions préalablement définies. (3)

A) Alimentation adéquate de la cuve du mélangeur
B) Compréhension du fonctionnement du mélangeur
C) Compréhension du rôle des commandes
D) Mise en marche de l'appareil
E) Vérification du fonctionnement adéquat du mélangeur
F) Arrêt de l'appareil au besoin
G) Compte rendu des opérations

Fabriquer de la crème glacée selon un procédé établi et à l'aide des appareils appropriés. (3)

A) Compréhension du procédé de fabrication
B) Compréhension du fonctionnement des divers appareils
C) Compréhension du rôle des commandes et du régulateur
D) Mise en marche des divers appareils
E) Vérification du fonctionnement adéquat des appareils
F) Compte rendu des opérations
G) Arrêt des appareils au besoin

Décrire le fonctionnement d'un congélateur tambour ou "freezer" utilisé dans l'industrie. (2)

A) Principe de congélation
B) Circulation du mélange à crème glacée
C) Circulation du liquide réfrigérant
D) Régulateur de débit
E) Dispositif d'alimentation
F) Commandes
G) Instruments de contrôle

Faire congeler la crème glacée avant son traitement final. (1)

A) Compréhension du fonctionnement du congélateur
B) Manœuvre des commandes de mise en marche
C) Réglage du débit
D) Installation de thermographes
E) Lecture des thermographes
F) Vérification du fonctionnement adéquat du congélateur
G) Arrêt des opérations au besoin
H) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Installer des embouts sur la sorbetière afin d'obtenir les différentes formes de produits laitiers glacés. (3)

A) Compréhension du mode d'installation
B) Sélection des embouts selon les fiches de production
C) Installation des embouts
D) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Conduire les machines utilisées pour le façonnement des produits laitiers glacés. (3)

A) Compréhension du fonctionnement des machines
B) Lecture des instruments de contrôle
C) Vérification du fonctionnement des machines
D) Ouverture des valves d'alimentation et de circulation
E) Manœuvre des commandes de mise en marche
F) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

TITRE : 02-06 FABRICATION DU BEURRE

OBJECTIF : Fabriquer du beurre selon des méthodes standardisées

A) Levains lactiques.
B) Beurre

RÉFÉRENCE : 02-03 Mise en production des produits laitiers

A) LEVAINS LACTIQUES

Décrire la composition de la culture bactérienne utilisée pour la préparation des levains lactiques entrant dans la fabrication du beurre et du fromage. (2)

A) Proportion de germes producteurs d'arôme
B) Proportion de germes acidifiants

Décrire les cultures bactériennes utilisées sous forme liquide dans la préparation de levains lactiques. (2)

A) Température de conservation
B) Longévité des germes
C) Méthodes de conservation
D) Proportion de germes actifs

Décrire les cultures bactériennes utilisées sous forme de poudre dans la préparation de levains lactiques. (2)

A) Proportion de germes actifs
B) Méthodes de conservation

Décrire les conditions optimales de traitement thermique du lait destiné à la préparation de levains, selon l'origine du lait. (2)

A) Température de chauffage
B) Temps de chauffage
C) Délai de refroidissement
D) Température de refroidissement

Choisir une méthode appropriée pour la préparation de la culture servant à ensemencer le lait destiné. (3)

A) Selon les délais de fabrication
B) Selon la disponibilité de la culture commerciale
C) Selon les outils disponibles

Préparer le levain lactique devant être utilisé dans la fabrication du beurre ou du fromage. (3)

A) Sélection des cultures commerciales
B) Préparation du lait devant servir au milieu de culture
C) Ensemencement du lait selon la méthode appropriée
D) Contrôle sanitaire
E) Rapport de fabrication du levain

B) BEURRE

Définir les conditions optimales d'utilisation des neutralisants. (2)

A) Pouvoir désacidifiant
B) État de pulvérisation
C) Stabilité en présence d'humidité

Décrire les conditions de désacidification de la crème. (2)

A) Vitesse de désacidification
B) Évolution du pH
C) Évolution de la viscosité

Déterminer la dose de neutralisant nécessaire pour désacidifier une quantité donnée de crème. (3)

A) Détermination de la quantité de crème à traiter
B) Détermination de la teneur en matières grasses de la crème
C) Examen des résultats d'analyse de l'acidité
D) Calcul de la dose de neutralisant, selon la méthode appropriée

Déterminer le niveau adéquat de remplissage de la baratte malaxeur afin d'en assurer un fonctionnement satisfaisant. (3)

A) Avant le barattage
B) Avant le lavage du beurre

Alimenter la baratte malaxeur ou le butyrateur en continu afin d'en assurer un fonctionnement adéquat. (3)

A) Vérification du fonctionnement du butyrateur ou de la baratte malaxeur
B) Vérification de son état de propreté
C) Ouverture des vannes d'entrée de la crème
D) Vérification de la qualité écoulée et surveillance de l'écoulement continu et régulier de la crème

Ajouter à la crème les matières colorantes requises pour obtenir la couleur d'un beurre de fabrique d'excellente qualité. (3)

A) Détermination de la dose requise
B) Évaluation de la constance d'approvisionnement en crème
C) Addition des quantités requises de colorant dans la baratte
D) Vérification de l'effet de l'addition de colorant et réajustement de la dose, si nécessaire

Décrire les conditions optimales de maturation de la crème devant entrer dans la fabrication du beurre. (2)

A) Degré d'acidité
B) Teneur en matières grasses
C) Type de beurre à fabriquer

Décrire les composants d'un système de contrôle programme pour la maturation de la crème devant entrer dans la fabrication du beurre. (2)

A) Instruments de mesure de l'acidité
B) Instruments de mesure de la température
C) Commandes
D) Appareils d'enregistrement des opérations

Contrôler la maturation de la crème. (3)

A) Contrôle de la température
B) Chronométrage du temps de manutention
C) Lecture des disques enregistreurs thermographiques
D) Mise en marche des commandes automatiques

Définir le moment propice pour effectuer le mélange de différentes souches de bactéries lactiques, utilisées dans la préparation du beurre ou du fromage. (2)

A) Préparation des levains
B) Ensemencement de la crème

Ensemencer la crème avec un levain en vue de la faire mûrir pour le barattage. (3)

A) Dosage du levain
B) Homogénéisation du levain par agitation
C) Incorporation uniforme du levain
D) Actionnement des commandes d'agitation

Incorporer les quantités de sel requises lors du malaxage du beurre afin d'en obtenir une bonne dissolution. (3)

A) Détermination de la dose requise
B) Addition des quantités requises
C) Interprétation des résultats d'analyse
D) Rajustement de la dose, si nécessaire

Décrire les conditions optimales de barattage de la crème en vue de la fabrication du beurre. (2)

A) Vitesse de rotation de la baratte
B) Température de la crème
C) Degré d'acidité de la crème
D) Teneur en matières grasses de la crème

Décrire la constitution d'une baratte malaxeur afin de pouvoir utiliser adéquatement. (2)

A) Parois métalliques
B) Fonte
C) Fenêtres d'examen
D) Porte hermétique
E) Bouchon de vidange
F) Système de pôles

Décrire le fonctionnement d'une baratte-malaxeur afin d'en assurer une utilisation efficace. (2)

A) Mécanisme d'entraînement de la baratte
B) Commandes
C) Phénomène de malaxage par chocs

Fabriquer du beurre, à l'aide de l'équipement approprié, selon un procédé en continu. (3)

A) Compréhension du fonctionnement des divers appareils installés en batterie pour obtenir un procédé en continu
B) Compréhension du rôle des relais placés entre les divers appareils
C) Compréhension du rôle des commandes et voyants lumineux du tableau de contrôle
D) Ouverture des valves et robinets
E) Mise en marche des divers appareils
F) Vérification du fonctionnement adéquat des appareils
G) Enregistrement des opérations
H) Installation des disques thermographiques
I) Compte rendu des activités

TITRE : 02-07 FABRICATION DE FROMAGES ET DE SOUS-PRODUITS

OBJECTIF : Fabriquer du fromage et des sous produits selon des méthodes standardisées

RÉFÉRENCE : 02-03 Mise en production des produits laitiers

Effectuer l'ensemencement du lait en vue d'obtenir le caillé devant former le fromage. (3)

A) Vérification de la température du lait
B) Dilution de la présure
C) Répartition uniforme de la présure dans le lait

Décrire les caractères propres du coagulum présuré en vue d'obtenir une fabrication adéquate du fromage. (2)

A) Uniformité
B) Fermeté
C) Compacité
D) Perméabilité
E) Contractilité

Évaluer le moment où le coagulation du lait a atteint le stade permettant d'obtenir le caillé de fromage voulue. (3)

A) Appréciation de la fermeté du caillé en plaçant légèrement de la main sur la surface
B) Vérification de l'adhérence à la peau des doigts
C) Utilisation de la méthode de la "boutonnière"

Décrire la technique d'ensemencement du lait caillé. (2)

A) Conditions de réalisation
B) Caractéristiques du produit fini

Décrire la technique d'acidification d'un gel présuré. (2)

A) Conditions de réalisation
B) Caractéristiques du produit fini

Décrire la technique d'égouttage du caillé présuré en vue de l'exécuter adéquatement. (2)

A) Démoulage
   - mode d'exécution
   - conditions de réalisation
B) Pressage
   - objectifs
   - mode d'exécution
   - conditions de réalisation
C) Effet de la température
D) Effet de l'acidification

Décrire les conditions optimales d'égouttage du caillé, effectué pour en séparer le sérum. (2)

A) Selon le type de fabrication
B) Selon le degré de mécanisation de l'usine

Définir les principes généraux qui régissent l'égouttage du caillé. (2)

A) Selon le fromage fabriqué
B) Selon les étapes de l'égouttage
C) Selon les instruments utilisés
D) Selon les dangers de contamination

Décrire la technique de lavage des grains de caillé. (2)

A) Objectifs du lavage
B) Mode d'exécution
C) Conditions de réalisation

Décrire l'opération : le pressage du caillé. (2)

A) Objectif du pressage
B) Mode d'exécution
C) Conditions de réalisation

Décrire les diverses techniques de salage du fromage utilisées dans l'industrie fromagère. (2)

A) Objectif du salage
B) Modes d'exécution
C) Conditions de réalisation
D) Caractéristiques des produits obtenus selon les diverses techniques

Décrire les conditions optimales de salage du fromage. (2)

A) Selon le type de fromage
B) Selon la durée d'immersion dans la saumure
C) Selon la température de la saumure

Décrire les diverses formes d'addition de sel dans la fabrication du fromage. (2)

A) Selon le type de fabrication
B) Selon le procédé d'incorporation du sel

Vérifier la teneur en sel de la saumure utilisée pour le salage du fromage. (4)

A) Échantillonnage de la saumure
B) Analyse par un laboratoire spécialisé
C) Interprétation des résultats d'analyse

Corriger le degré de salinité de la saumure afin d'obtenir un salage adéquat du fromage. (3)

A) Interprétation des résultats d'analyse
B) Détermination de la quantité de sel à ajouter à la saumure
C) Addition uniforme du sel à la saumure

Effectuer le salage du fromage selon un procédé établi. (3)

A) Vérification de la salinité de la saumure
B) Compréhension du procédé établi
C) Exécution du salage selon le procédé choisi

Décrire le fonctionnement des machines utilisées pour la fabrication du fromage par des procédés en continu. (2)

A) Commandes
B) Appareils de régulation
C) Moyens sonores
D) Tableau de contrôle
E) Thermographes
F) Chronomètres
G) Manomètres
H) Thermomètres
I) Décimètres
J) Valves de diversion, de détente, de contrôle
K) Circulation du lait
L) Circulation des liquides chauffants ou réfrigérants

Surveiller la fabrication du fromage, effectuée par une machine utilisant des procédés en continu. (2)

A) Ouverture et fermeture des valves d'alimentation
B) Lecture des appareils de contrôle
C) Compréhension du fonctionnement de la machine
D) Respect des mesures d'hygiène et de sécurité
E) Compte rendu des opérations

TITRE : 02-08 EMBALLAGE ET EXPÉDITION DES PRODUITS LAITIERS

OBJECTIF : Assurer l'emballage et l'expédition de différents produits laitiers ou de leurs sous-produits.

A) Emballage.
B) Expédition.

A) EMBALLAGE

Différencier les emballages de lait nature utilisés pour la commercialisation du lait de consommation. (2)

A) Forme
B) Capacité
C) Poids
D) Matière première
E) Possibilité de réutilisation

Distinguer les principales formes des emballages de carton utilisés pour conditionner le lait de consommation. (2)

A) Tétraédrique
B) Parallélépipédique

Distinguer les principales formes de contenants en plastique utilisés pour conditionner le lait de consommation. (2)

A) Sachet souple en polyéthylène
B) Bouteille en plastique

Décrire le fonctionnement d'une doseuse volumétrique, utilisée pour remplir les contenants en plastique. (2)

A) Commandes
B) Dispositifs de contrôle automatique
C) Circuit d'écoulement du lait

Assurer le remplissage des contenants en plastique selon les directives du gérant ou de la gérante de production. (3)

A) Compréhension du fonctionnement d'une doseuse volumétrique
B) Alimentation en substance plastique préparée
C) Ouverture des vannes d'amenée du lait
D) Manœuvre des commandes de remplissage
E) Surveillance visuelle des opérations

Décrire le fonctionnement d'une remplisseuse à niveau constant utilisée pour remplir les contenants de lait à parois rigides. (2)

A) Commandes
B) Dispositifs de contrôle automatique
C) Circuit d'écoulement du lait
D) Déplacement des contenants

Assurer le conditionnement du lait de consommation dans des contenants à parois rigides. (3)

A) Compréhension du fonctionnement d'une remplisseuse à niveau constant
B) Alimentation en contenants
C) Ouverture des vannes d'amenée de lait
D) Actionnement des commandes de remplissage
E) Surveillance visuelle des opérations

Distinguer les différentes formes de suremballage des contenants de lait de consommation, utilisé pour le transport du lait jusqu'au point de consommation. (2)

A) Sacs de trois emballages
B) Conteneurs sur roulettes
C) Paniers-conteneurs

Effectuer le suremballage des contenants de lait afin d'en assurer une manutention adéquate vers les points de commercialisation. (3)

A) Connaissance du matériel de suremballage
B) Alimentation en contenants de la machine à suremballer
C) Surveillance visuelle des opérations
D) Actionnement des commandes

Distinguer les emballages de crème de consommation couramment utilisés dans le commerce. (2)

A) Forme
B) Capacité
C) Matériau
D) Mode de manutention

Distinguer les sous-emballages de produits de la crème glacée couramment utilisés dans le commerce. (2)

A) Forme
B) Capacité
C) Matériau
D) Mode de manutention

Distinguer les emballages de crème glacée couramment utilisés dans le commerce. (2)

A) Forme
B) Capacité
C) Matériau
D) Mode de manutention

Emballer des produits laitiers en respectant les règles de salubrité établies. (3)

A) Doublure des emballages
B) Préparation des boîtes pour l'emballage
C) Utilisation de pièces de moulage en acier inoxydable
D) Manutention aseptique
E) Respect du délai d'exécution

Distinguer les emballages de beurre couramment utilisés dans le commerce. (2)

A) Forme
B) Capacité
C) Matériau
D) Mode de manutention

Préciser les objectifs de l'utilisation d'un papier sulfurisé pour l'emballage du beurre, en boîte ou en pain. (1)

A) Protection contre les moisissures
B) Protection contre toute forme de détérioration du beurre

Distinguer les emballages de fromages couramment utilisés dans le commerce. (2)

A) Forme
B) Capacité
C) Matériau
D) Mode de manutention

Décrire le fonctionnement d'une mouleuse empaqueteuse automatique afin de pouvoir emballer adéquatement les produits laitiers. (2)

A) Alimentation contrôlée
B) Mécanisme de moulage et de dosage volumétrique
C) Mécanisme d'alimentation en matériaux d'emballage
D) Mécanisme d'emballage
E) Mécanisme de nettoyage automatique
F) Commandes
G) Dispositifs de contrôle automatique

Empaqueter des produits laitiers en utilisant les appareils appropriés. (3)

A) Vérification du fonctionnement adéquat des mécanismes
B) Manoeuvre des commandes de mise en marche
C) Surveillance des opérations de la machine
D) Vérification de la qualité de l'empaquetage
E) Surveillance des organes de contrôle automatique

B) EXPÉDITION

Nommer les principaux problèmes de transport de l'industrie alimentaire. (1)

A) Utilisation du train unitaire ("unit train")
B) Retour à vide des véhicules de transport
C) Temps réduit d'immobilisation des camions aux entrepôts
D) Groupage
E) Produits prêts à emporter

Nommer les principaux problèmes de la disbribution des produits alimentaires. (1)

A) Variété des produits
B) Avènement des supermarchés

Distinguer les facteurs influant sur le choix du mode de transport des marchandises. (2)

A) Poids, dimension et volume de l'envoi
B) Nature du contenu
C) Urgence de la livraison
D) Lieu de destination
E) Coût du service
F) Qualité du service

Distinguer les moyens de transport des marchandises quant à leurs caractéristiques et aux pièces de contrôle utilisées. (2)

A) Service des colis postaux
   - limite de poids et de dimension
   - mode de distribution
     a) express
     b) contre remboursement
   - assurances
B) Transport routier
   - service fourni par le commerçant
   - service de factage (reçu de livraison)
   - transport interurbain
     a) connaissement
     b) reçu de livraison
C) Transport ferroviaire
   - reçu pour les marchandises prises en charge par la société de transport
   - reçu (éventuel) pour le montant payé par l'expéditeur
   - connaissement (trois copies)
     a) original (destinataire)
     b) ordre d'expédition (entreprise)
     c) mémorandum (expédition)
   - connaissement à ordre
   - réclamation pour pertes et avaries
   - réclamation pour excédent de paiement
D) Service de messagerie
   - contrat de transport
     a) en port payé
     b) en port dû
   - feuille de route ("waybill")
   - frais de surestarie

E) Transport aérien
- messagerie aérienne
- avions-cargos
- documents
  a) feuille de route
  b) connaissement aérien
  c) avis d'arrivée
  d) reçu de livraison

F) Transport par bateau (dimension des colis)
G) Transport par canalisation (pipe-line)

Choisir le mode de livraison en fonction des besoins. (2)

A) Selon le produit
B) Selon les distances
C) Selon les modes de transport possibles

Décrire les étapes à suivre pour répondre à des commandes de marchandises. (2)

A) Repérage des articles demandés (en commençant par les plus anciennes commandes)
B) Préparation d'une demande d'achat
C) Emballage des marchandises à livrer
D) Préparation des formulaires accompagnant la marchandise à livrer

---

Passer en revue les points à vérifier concernant les marchandises à expédier. (1)

A) Type de marchandise
B) Qualité et quantité de la marchandise
C) Destinataires

Nommer les procédés de levage et de manutention. (1)

A) Manuels
- diable
- palan
- toboggan

B) Mécaniques
- chariot élévateur
- chargeuse
- convoyeur
- déchargeuse
- élévateur
- monte-charge
- palettiseur
- rampe de chargement

Vérifier les opérations d'expédition. (3)

A) Ordre du traitement de la marchandise
- enlèvement, livraison
- groupage, dégroupage
- entreposage
- manutention

B) Classification des marchandises par mode de transport
C) Regroupement des marchandises par mode de transport

Assurer la livraison de la marchandise en respectant les politiques des entreprises. (3)

A) Examen de la demande
- entreposage
- demande particulière

B) Préparation des marchandises
- préparation du bon de livraison
- regroupement des articles requis
- emballage des marchandises

C) Contrôle de la sortie des marchandises
- destination
- utilisation
- bon de livraison
- formulaire de sortie

D) Livraison des marchandises
- entreposage
- destinataire particulier

E) Détermination du coût de livraison

TITRE : 02-09 CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

OBJECTIF : Assurer les différents contrôles de la qualité des produits durant leur fabrication

A) Analyse des produits laitiers;
B) Procédure générale de contrôle;
C) Analyse des eaux

RÉFÉRENCES :
02-04 Traitement du lait et de la crème
02-05 Fabrication de sous-produits du lait
02-06 Fabrication du beurre
02-07 Fabrication de fromages et de sous-produits

A) ANALYSE DES PRODUITS LAITIERS

Reconnaître le matériel requis pour le prélèvement d'un échantillon de produit laitier et son expédition au laboratoire. (1)

A) Fiche de renseignements (à remplir)
B) Bouteille d'échantillon
C) Pulsette
D) Préservatif
E) Désinfectant
F) Support à bouteilles

Prélever un échantillon représentatif d'un produit laitier donné. (3)

A) Selon la méthode particulière au produit laitier
B) Selon la méthode particulière au procédé de fabrication

Distinguer les vérifications du lait à effectuer avant son transbordement du camion vers les réservoirs de l'usine. (2)

A) Température du lait
B) Pesée
C) Qualités
   - odeur
   - couleur

Distinguer les épreuves de qualité habituellement effectuées sur les produits laitiers. (2)

A) Détermination du taux de matières grasses
B) Dosage de l'extrait sec (solides totaux)
C) Détermination de l'acidité
   - acide titrable
   - pH
D) Épreuve de sédimentation

Distinguer les épreuves de qualité particulières à certains produits laitiers. (2)

A) Beurre
   - détermination du taux d'humidité
   - détermination de la teneur en sel
B) Fromage (à pâte ferme)
   - détermination du taux d'humidité
   - détermination de la teneur en sel
C) Poudre de lait
   - détermination du taux d'humidité
   - détermination de la solubilité
D) Caséine
   - détermination de la pureté
   - détermination de la solubilité

Décrire les principales méthodes utilisées pour déterminer la teneur en matières grasses des produits laitiers. (2)

A) Méthode de Babcock
B) Méthode de Mojonnier

Déterminer la teneur en matières grasses des produits laitiers selon la méthode de Babcock. (3)

A) Prélèvement de l'échantillon
B) Sélection du matériel
   - éprouvette de Babcock appropriée
   - pipette graduée ou balancée selon le produit à analyser
   - cylindre gradué ou balancé
   - centrifugeuse
   - bain-marie
   - compas
   - thermomètre
   - acide sulfurique
C) Exécution de la méthode
D) Lecture des résultats d'analyse

Déterminer la teneur en matières grasses des produits laitiers par la méthode de Mojonnier. (3)

A) Rappel de la méthode d'extraction des matières grasses à l'aide de solvant
B) Choix du matériel

C) Application de la procédure
   - première extraction
   - deuxième extraction
D) Détermination de la teneur en matières grasses

Contrôler l'efficacité de la pasteurisation du lait ou de la crème par l'épreuve de la phosphatase. (3)

A) Préparation du matériel
B) Application de la procédure
C) Lecture du résultat

Expliquer les épreuves bactériologiques habituellement effectuées sur les produits laitiers. (2)

A) Épreuves à la résazurine et au bleu de méthylène : détermination de la qualité générale de l'activité bactérienne du lait
B) Épreuve au bleu de bromothymol : numérotation des leucocytes
C) Épreuves de la catalase, de White-side et de Hotis : examen microscopique du lait incubé
D) Compte total sur gélose
E) Détermination des colibacilles

Distinguer les critères d'évaluation de l'aspect du beurre. (2)

A) Présence de marbrures
B) Présence de taches de moisissures, de levures ou de bactéries
C) Présence de saletés ou d'impuretés grossières

Interpréter les tableaux de couleurs utilisés pour déterminer la coloration du beurre de fabrique. (2)

A) Couleurs
B) Système de pointage

Différencier les défauts de texture du beurre en vue d'en effectuer un examen organoleptique. (2)

A) Formation de grumeaux lors de l'étalement
B) Fonte inégale dans la bouche

Différencier les défauts ou les altérations du goût et de l'odeur du beurre en vue d'en effectuer un examen organoleptique. (2)

A) Rancidité hydrolytique
B) Rancidité cétonique
C) Goût acide
D) Goût de fromage
E) Goût de levure
F) Goût de moisi
G) Goût de malt
H) Goût de métal
I) Goût de vieille crème
J) Goût de suif
K) Goût de poisson
L) Goût de cuit
M) Goût d'iode
N) Goût d'entrepôt
O) Goût d'étable
P) Goût de fourrage

Passer en revue les moyens ou les précautions à prendre pour lutter contre les défauts de goût et d'odeur du beurre. (1)

A) Présence exclusive de flore lactique
B) Désinfection parfaite du matériel
C) Limitation des risques de pollution atmosphérique
D) Utilisation de levains purs appropriés
E) Emploi d'eau stérile pour le lavage du beurre
F) Emballage aseptisé
G) Travail à l'abri de l'air
H) Protection contre l'enrichissement en métaux catalyseurs d'oxydation

Préciser les points à surveiller, lors de la fabrication du fromage, pour assurer une production adéquate dans des conditions salubres. (1)

A) Salle de ferments
   - cuves à ferments
   - bidons à ferments
   - culture des ferments ou repiquage
   - ventilation
   - circulation
   - murs, plafonds, planchers
B) Salles de fabrication

Préciser les points à surveiller, lors de la fabrication de la crème, pour assurer une production adéquate dans des conditions salubres. (1)

A) Réservoir de stockage
B) Réservoir de sucre liquide
C) Bassin de pesée
D) Mélangeur
E) Traitement
F) Cuves à essences et colorants
G) Congélateur
H) Manutention
I) Circulation dans l'usine
J) Murs, plafonds, planchers
K) Ventilation

B) PROCÉDURE GÉNÉRALE DE CONTRÔLE

Distinguer les conditions nécessaires à l'implantation d'un laboratoire de contrôle de la qualité. (2)

A) Bon éclairage
B) Propreté des locaux
C) Présence de tous les services nécessaires
   - électricité
   - force motrice
   - eau
     a) chaude
     b) froide
     c) surchauffée, vapeur d'eau
D) Ventilation des locaux

Nommer les dispositions que doit avoir le personnel d'un laboratoire de contrôle de la qualité. (1)

A) Méticulosité à toute épreuve
B) Intégrité

Décrire les différents rôles d'un laboratoire de contrôle de la qualité. (2)

A) Vérification des matières premières reçues
B) Contrôle de la fabrication des produits
   - qualité
   - conservation
   - hygiène
C) Documentation
   - nouvelles matières premières
   - formules
   - produits des concurrents
D) Recherche de nouveaux produits
E) Développement de nouveaux produits

Nommer les buts d'un programme de contrôle. (1)

A) Respect du temps de fabrication
B) Respect de la qualité des produits
C) Respect des quantités
D) Rassemblement et visualisation des éléments de la fabrication, de telle façon que le procédé puisse être observé d'un seul coup d'oeil
E) Repérage des groupes d'opérations par des signaux distinctifs
F) Démonstration de la marche des opérations, de façon à ce que la fin de chacune soit perçue clairement

Passer en revue les services de contrôle analytique d'un laboratoire de contrôle de la qualité. (1)

A) Bibliothèque
B) Service de documentation
C) Salle de balances et d'appareils de précision
D) Laboratoire de chimie
E) Laboratoire de microbiologie
F) Service de recherche et de développement

Décrire les étapes à suivre pour l'application d'un programme de contrôle. (2)

A) Inspection et prélèvement d'échantillons
   - matières premières
   - produits en cours de fabrication
   - produits finis
B) Analyse des échantillons
   - analyses microbiologiques
   - évaluation sensorielle
   - détermination des poids et mesures
C) Enregistrement des résultats
D) Correction de la production

Choisir la méthode et le matériel d'échantillonnage de produits en cours de fabrication. (3)

A) Selon le type de produit
B) Selon la procédé de fabrication
C) Selon le programme de contrôle exigé

Remplir les fiches de renseignements sur le produit échantillonné afin de prévenir les erreurs de transport et d'analyse. (3)

A) Provenance de l'échantillon
B) Produit fabriqué
C) Procédé utilisé
D) Analyses à effectuer

Nommer les analyses à effectuer sur le produit échantillonné. (1)

A) Analyses microbiologiques
   - bactéries : compte total, coliformes, staphylocoques, etc.
   - levures
   - moisissures
B) Analyses chimiques
   - détermination de la composition
   - détermination des additifs, etc.
C) Évaluation sensorielle
D) Analyses physiques
   - poids
   - vérification des emballages, etc.

Définir les principaux termes utilisés dans les rapports de laboratoire afin d'en faciliter l'interprétation. (2)

A) Termes se rapportant au contenu bactériologique du produit
B) Termes se rapportant au contenu chimique
C) Termes particuliers aux divers produits

Transposer les résultats d'analyse de laboratoire pour qu'ils soient utilisables par d'autres personnes. (3)

A) Transcription des résultats sur des feuilles normalisées
B) Présentation des résultats sous forme de graphiques ou de tableaux
C) Inscription des valeurs sur des fiches aux fins de classification

Tracer des schémas types pour constituer des tableaux de lecture selon le nombre de variables utilisées. (3)

A) Traçage du quadrillage
B) Inscription des variables utilisées
C) Inscription des unités
D) Inscription des données relatives au tableau de lecture

Inscrire, sur des fiches appropriées, les valeurs des tableaux de lecture aux fins de classification et de référence. (3)

A) Choix du format des fiches utilisées
B) Établissement d'un mode de classification des fiches
C) Inscription des éléments d'information pertinents au type de fiches
D) Inscription des valeurs de lecture

Construire des graphiques selon les conventions de représentation. (3)

A) Identification des différents types de papier graphique
B) Identification des instruments utilisés pour la construction des graphiques
C) Choix du papier graphique
D) Choix des instruments
E) Dessin d'échelles proportionnées pour les abscisses et les ordonnées
F) Indication des unités de mesure sur chacune des échelles du graphique
G) Indication d'une légende
H) Traçage des courbes à l'aide d'instruments appropriés

Construire des graphiques, des nomogrammes ou des abaques pour obtenir des résultats non donnés par les analyses. (3)

A) Lecture des valeurs sur la courbe et interpolation de la courbe
B) Lecture d'un nomogramme à l'échelle
C) Lecture d'un résultat par calcul à l'aide d'abaques

Ordonner les résultats d'analyse en vue de les interpréter. (4)

A) Calculs mathématiques et statistiques
B) Confection de tableaux ou de graphiques
C) Rédaction de rapports

Interpréter les résultats dans les limites de sa compétence. (3)

A) Consultation de sources de référence
   - différents spécialistes
   - livres spécialisés
   - rapports descriptifs
   - articles scientifiques
B) Intégration des conclusions à l'ensemble du processus de fabrication

Comparer les résultats des analyses de laboratoire avec les standards ou objectifs de qualité, afin d'évaluer la qualité du produit fabriqué. (4)

A) Interprétation des résultats d'analyse
B) Comparaison avec les objectifs de production

Énumérer les conventions d'authentification d'un rapport. (1)

A) Date de production du rapport
B) Signature du rapport
C) Nombre de documents contenus dans le rapport
D) Sceau approprié

C) ANALYSE DES EAUX

Effectuer une analyse de l'eau d'approvisionnement à des fins d'utilisation. (3)

A) Préparation des récipients
B) Prélèvement des échantillons
C) Vérification et mesurage des conditions au moment de l'échantillonnage
D) Identification des échantillons
E) Détermination du type d'analyse à effectuer
F) Interprétation des normes et règlements à respecter
G) Préparation des solutions volumétriques et colorimétriques
H) Pesage des produits
I) Utilisation des appareils de filtrage et d'analyse
J) Examen des échantillons au microscope
K) Filtrage des solutions
L) Floculation expérimentale

Exécuter des analyses et essais organoleptiques. (3)

A) Couleur de l'eau
   - par la méthode au platine et cobalt
   - par comparaison avec des disques colorés
B) Odeur de l'eau
   - par dilution
   - par odorat comparé
C) Saveur de l'eau : par dégustations comparées
   - eau chaude
   - eau froide

Exécuter des examens primaires. (3)

A) Matières décantables contenues dans l'eau : par décantation et mesure volumétrique
B) Matières en suspension dans l'eau
   - par filtration et mesure gravimétrique
   - par centrifugation et ultracentrifugation
C) Résidus secs contenus dans l'eau
   - par évaporation et tarage
   - par incinération et utilisation de réactifs

Exécuter des analyses ou essais de mesures physico-chimiques. (3)

A) Densité de l'eau
   - dans le milieu
   - en laboratoire
B) pH de l'eau
   - par la méthode colorimétrique
     a) couleur de virage
     b) échelle chromatographique
   - par électrométrie ou électrolyse
C) Conductivité
   - par mesure directe
   - par mesure après dilution
D) Température
E) Turbidité (dans le milieu)
   - par plongée et détection d'un fil
   - par plongée et détection de disques
F) Turbidité (en laboratoire)
   - par opacimétrie
   - par le procédé de Tyndall
   - par la méthode aux gouttes de mastic
   - par essai à la silice

Appliquer la méthode et la procédure requises pour mesurer le chlore résiduel. (3)

A) Selon la méthode de l'iodométrie
B) Selon la méthode au diéthyl, phénylène-diamine
   - par volumétrie
   - par colorimétrie

Exécuter des analyses et essais d'acidité ou d'alcalinité. (3)

A) Alcalinité due aux bicarbonates, carbonates et hydroxydes
   - par la méthode volumétrique
   - par la méthode potentiométrique
   - par la détermination du gaz carbonique libre
B) Acidité due à l'anhydride carbonique libre, aux acides minéraux, aux sels d'acides forts et aux bases faibles

Mesurer la teneur en minéraux de l'eau courante. (3)

A) Mesure du calcium
   - par la méthode gravimétrique
   - par la méthode volumétrique
   - par la méthode colorimétrique
   - par la méthode de complexométrie
   - par absorption atomique
   - par dosage simultané
     a) du calcium
     b) du magnésium
B) Mesure de la dureté totale
   - au palmitate
   - par complexométrie et titrage
   - par calcul
C) Mesure de la dureté calcique par les méthodes de dosage du calcium
D) Mesure du lithium
   - par gravimétrie
   - par spectrophotométrie à la flamme
   - par absorption atomique
E) Mesure du magnésium
   - par gravimétrie
   - par colorimétrie
   - par absorption atomique
F) Mesure du potassium
   - par colorimétrie et titrage
   - par spectrophotométrie à la flamme
G) Mesure du sodium
   - par colorimétrie
   - par gravimétrie
H) Mesure du strontium
   - par absorption atomique
   - par spectrophotométrie à la flamme

Mesurer les anions contenus dans l'eau. (3)

A) Mesure de l'anhydride carbonique total
   - par la méthode d'évolution et titrage
   - par la méthode de Van Slyke
   - par des calculs
   - sans calculs
B) Mesure de l'anhydride carbonique libre
   - par volumétrie et titrage
   - par la méthode graphique
C) Mesure de l'acidité orthophosphorique
   - teneur en acide orthophosphorique
   - teneur en acide phosphorique
   - teneur en polyphosphates
D) Mesure du bore
   - par distillation et mesurage volumétrique
   - par la méthode potentiométrique directe avec titrage
   - par la méthode colorimétrique
     a) au carmin
     b) à la curcumine
E) Mesure des iodures
   - par la méthode volumétrique
   - par la méthode colorimétrique
F) Mesure des bromures
   - par la méthode volumétrique
   - par la méthode colorimétrique
G) Mesure des chlorures
   - par la méthode de Mohr
   - au nitrate mercurique, par titrage et volumétrie
   - par d'autres méthodes
H) Mesure des nitrates : au 2,6 xylénol, par titrage et colorimétrie
I) Mesure des sulfates
   - par la méthode gravimétrique
   - par la méthode néphélométrique
   - par la méthode volumétrique
   - par la méthode conductimétrique
J) Mesure de la silice
   - par la méthode gravimétrique
   - par la méthode colorimétrique

Améliorer les techniques de dosage existantes. (4)

A) Connaissance des techniques
B) Application des techniques
C) Examen des inconvénients des techniques
D) Recherche d'améliorations

Prélever des échantillons d'eau brute aux fins d'analyse chimique ou bactériologique. (3)

A) Choix du lieu de prélèvement
B) Écoulement pendant un certain temps avant le prélèvement d'échantillons
C) Respect des instructions concernant la non-contamination des échantillons au cours des manipulations
D) Rinçages multiples du bocal ou du flacon avec l'eau du lieu de prélèvement
E) Fermeture hermétique

Suivre la procédure établie concernant les conditions du milieu au moment de l'échantillonnage. (3)

A) Températures
   de l'atmosphère
   à l'émergence du point de prélèvement
B) Débits

Remplir le formulaire d'échantillonnage en y inscrivant les données appropriées. (3)

A) Lieu
B) Heure, minutes, date
C) Niveau
D) Débits
E) Températures
F) Numéros et nombre d'échantillons
G) Nom de la personne faisant le prélèvement
H) Motif de l'analyse
I) Origine de l'eau
J) Causes et nature des souillures
K) Usage des eaux

Distinguer les techniques d'analyse des eaux usées et les façons de procéder pour déterminer, étalonner, décrire et interpréter les résultats d'analyse. (2)

A) Turbidité
B) Couleur
C) Résidu sec
D) Résidu volatil
E) Matière sédimentaire
F) Demande biochimique d'oxygène
G) Demande chimique d'oxygène
H) Stabilité
I) Nitrates
J) Ammoniac
K) Phosphates
L) Volume des boues
M) Indice de Mohlman
N) Chlore actif libre
O) Chlore actif combiné
P) Bactéries coliformes

Effectuer des analyses particulières pour déterminer l'utilisation possible des eaux usées. (3)

A) Analyse des eaux usées solides
   - en suspension
   - dissoutes
   - décantables
B) Analyse des boues activées
C) Analyse de l'oxygène dissous
D) Mesure des demandes biochimique et chimique d'oxygène
E) Détermination des orthophosphates et des phosphates totaux

Analyser des eaux usées. (3)

A) Préparation des solutions volumétriques et colorimétriques
B) Utilisation des appareils de titrage et d'analyse
   - pH-mètre
   - photomètre
   - colorimètre
   - turbidimètre
   - conductimètre
   - titrateur potentiométrique
C) Méthode d'utilisation des appareils d'analyse de gaz
D) Méthode d'utilisation du microscope
E) Méthode d'utilisation
   - des filtres à membrane
   - des papiers chromatographiques
   - des tampons chimiques
   - des solutions titrées
   - des comparateurs colorimétriques
F) Méthode de recherche des bactéries coliformes

Contrôler des opérations de décantation primaire des eaux usées. (3)

A) Types de décanteurs
   - circulaires
   - rectangulaires
   - à entraînement central
   - à entraînement périphérique
   - à alimentation centrale
   - à alimentation périphérique
   - avec racleurs de fond, de surface, ou de fond et de surface
B) Vérification et réglage des débits de déversement
C) Contrôle de la décantation
   - précautions à prendre concernant la sédimentation et la décantation
   - caractère et nature des matières solides sédimentaires des eaux usées
   - durée du séjour
   - taux et niveaux de débordement
   - importance d'éviter la fermentation des boues
D) Pompage des boues
E) Maîtrise des techniques d'introduction et de dosage d'adjuvants ou de produits chimiques coagulants et antiferments
F) Maîtrise des techniques de vérification en laboratoire de l'efficacité de la décantation primaire
   - mesure de la demande biochimique d'oxygène
   - teneur en oxygène dissous
   - teneur en matières solides
     a) dissoutes
     b) en suspension
     c) décantables
     d) fixes
     e) volatiles
   - volume relatif des boues

Surveiller le fonctionnement des décanteurs mécanisés. (3)

A) Connaissance des techniques de conduite
B) Réglage, s'il y a lieu
C) Méthode d'entretien

Vérifier les débits de déversement. (3)

A) Importance du nivellement des déversoirs
B) Réglage des débits des déversoirs

Contrôler des opérations de traitement microbiologique des eaux usées par activation des boues. (3)

A) Modes de traitement
   - par alimentation en tête
   - par aération échelonnée
   - par mélange complet
   - par stabilisation par contact
   - par aération prolongée
   - par oxydation totale

B) Aération des boues ou insufflation d'air dans les bassins
C) Modes de mise en marche et de réglage des agitateurs mécaniques
D) Contrôle des mousses

Préciser les points à surveiller pour assurer un bon traitement des eaux usées. (1)

A) Taux d'oxygène dans la liqueur mixte
B) Concentration des boues dans la liqueur mixte
C) Volume relatif des boues dans la liqueur mixte et indice de Mohlman
D) Caractéristiques de l'eau décantée
   - turbidité
   - couleur
   - demande biochimique d'oxygène
   - nitrates
   - phosphates
   - résidu sec
   - résidu volatile

Contrôler des opérations de traitement microbiologique des eaux usées par lit bactérien. (3)

A) Constitution et vérification du lit percolateur (bactérien)
   - composition et épaisseur du lit percolateur
   - importance de l'aération entre les pierres
   - nécessité d'un décanteur secondaire
   - relation entre les dimensions du lit percolateur et le débit des eaux à épurer
B) Conduite et vérification du décanteur secondaire
C) Conduite et contrôle des pulvérisateurs, gicleurs ou distributeurs

---

Contrôler le traitement anaérobie des boues. (3)

A) Connaissance du principe de la digestion par voie anaérobie
   - microorganismes considérés
   - processus du métabolisme anaérobie
   - étapes de la décomposition
   - taux de décomposition
   - importance de la température
   - composition et nature inflammable des gaz engendrés
   - importance du pH
   - taux de réduction des matières solides
   - taux de formation des gaz
B) Caractérisation des boues stabilisées
   - couleur
   - odeur
   - teneur en eau
   - teneur en matières volatiles
   - microorganismes présents
C) Utilisation des types de digesteurs
   - fosses à double étage et compartiments multiples
   - digesteur séparé ou mobile
   - digesteur à ciel ouvert
   - digesteur avec toit fixe ou mobile
   - digesteur avec cloche à gaz
   - digesteur à deux étages
D) Contrôle
E) Pompage des boues
F) Contrôle de la température
G) Contrôle et ajustement du pH
H) Évacuation des matières flottantes
I) Extraction des boues

TITRE : 02-10 CONTRÔLE TECHNIQUE DES OPÉRATIONS (PRODUITS LAITIERS)

OBJECTIF : Vérifier les opérations de transformation des produits laitiers :

A) Planification des opérations;
B) Lancement de la production;
C) Réglages et ajustements;
D) Évaluation de la productivité.

RÉFÉRENCES :
02-04 Traitement du lait et de la crème
02-05 Fabrication de sous-produits du lait
02-06 Fabrication du beurre
02-07 Fabrication de fromages et de sous-produits

A) PLANIFICATION DES OPÉRATIONS

Distinguer les composantes de la planification. (2)

A) Objectifs
B) Politiques
C) Stratégies
D) Procédure
E) Programmes
F) Budget

Différencier les étapes de la planification. (2)

A) Identification des besoins et des problèmes à résoudre
B) Définition des objectifs à atteindre
C) Choix des moyens d'action
D) Détermination des ressources (humaines, physiques, financières)
E) Implantation d'un programme d'action
F) Évaluation de l'atteinte des objectifs

Distinguer les techniques et outils de planification. (2)

A) Comprehension Planning (Banning)
B) PPBS (Planning, Programming, Budgeting System)
C) DPO (direction participative par objectifs)
D) Méthode PERT
E) Diagramme de Gant
F) Analyse coûts-bénéfices
G) NAPH (nombre annuel d'heures de participation)
H) TPM (Total Performance Measure)
I) Méthode d'analyse et d'auto-évaluation
J) Programmation linéaire

Définir la nature et l'objet de la planification. (2)

A) Quoi faire?
B) Comment le faire?
C) Quand le faire?
D) Pourquoi le faire?
E) Qui va le faire?

Définir la notion d'objectif. (2)

A) Court terme
B) Moyen terme
C) Long terme

Décrire les sortes de plans ou de programmes ainsi que les limites de la planification. (2)

A) Définition de la planification
B) Plans à usage unique
   - programme général
   - projets spéciaux
   - programmes particuliers
C) Plans à usage multiple ou la même décision oriente de multiples opérations
D) Limites de la planification
   - imprévus
   - cas particuliers
   - souplesse du programme, favorisant l'initiative

B) LANCEMENT DE LA PRODUCTION

Indiquer les objectifs d'un service de lancement de production. (1)

A) Assurance d'une régulation des bons de travail dans les délais fixés par l'ordonnancement
B) Utilisation optimale des moyens techniques des ateliers
C) Distribution des bons de travail aux exécutants en temps opportun en vue de respecter les délais

Constituer un dossier de lancement de production en rassemblant et en triant les documents utilisables dans les ateliers. (3)

A) Plan d'exécution
B) Fiches de production comprenant les résultats qualitatifs et quantitatifs de la production journalière
C) Bons de travail, par phase ou par ordre d'exécution, comportant les temps de réalisation des travaux

D) Fiches suiveuses ou d'accompagnement des lots servant à l'identification de la marchandise
E) Bons de sortie des magasins
   - matière d'oeuvre
   - éléments préfabriqués

Nommer les principales activités coordonnées par l'ordonnancement. (1)

A) Étude de l'évolution de l'effectif de l'entreprise
B) Étude de la capacité de production de la main-d'oeuvre et de l'équipement
C) Traitement des commandes
D) Modification de postes, de chaînes
E) Sous-traitance
F) Mise en route de séries économiques
G) Vérification de la constance des charges des ateliers
H) Vérification du niveau des stocks
I) Suivi de la réalisation par le retour des bons de travail

Passer en revue les renseignements répertoriés par l'ordonnancement dans l'entreprise. (1)

A) Au service commercial : échelonnement des lots à produire
B) Au service des approvisionnements
   - besoin en matières premières
   - besoin en outils et en machines
C) Au service de la production
   - instructions pour la fabrication des produits
   - instructions pour procéder à des modifications de l'implantation et de l'équipement
D) À la comptabilité : documents de production servant à établir les prix de revient et la paye des ouvriers

Prévoir les dates des interventions en temps opportun et tout autre moyen assurant la réalisation du produit. (4)

Passer en revue l'organigramme type d'une entreprise de production en vue de définir les fonctions de chacun des services. (1)

Déterminer les moyens matériels de transcription de l'information nécessaires au lancement et à l'ordonnancement d'une production. (2)

A) Diagrammes de Gant
B) Cartes mécanographiques
C) Fichiers et classeurs
D) Programmation sur ordinateur
   - notions d'informatique
   - moyens mécanographiques

Reproduire, sur des diagrammes, la suite chronologique des situations correspondant à une production, en tenant compte de la mise à jour de l'information. (3)

A) Charge des postes de travail
B) Répartition chronologique du travail par poste
C) Avancement de la production
   - par élément
   - pour l'ensemble
D) Disponibilité en main-d'oeuvre
E) État des stocks

Passer en revue les documents nécessaires au lancement d'une production, selon l'information reçue : les services auxquels ils sont destinés. (1)

A) Fiches de mise en production
B) Bons de travail, par phase
C) Bordereaux de sortie
   - de matières premières
   - d'outils
D) Bordereaux d'entrée des produits finis
E) Fiches suiveuses
F) Formules de location d'équipement
G) Bons de préparation de groupe

Rédiger les documents nécessaires à la production. (3)

A) Selon les délais fixés par le planning
B) Selon l'ordonnancement

Démarrer le procédé ou le système, en collaboration avec les spécialistes, pour optimiser le contrôle et déceler les problèmes qui pourraient survenir. (3)

A) Application des mesures de sécurité
B) Vérification des raccordements du système
C) Détermination des méthodes de démarrage
D) Démarrage de l'appareil ou du procédé
E) Ajustement de l'appareil, du système ou du procédé

C) RÉGLAGES ET AJUSTEMENTS

Localiser et repérer, sur les machines, les systèmes, les organes et les éléments de machines. (2)

- En fonction de leur forme géométrique
- En fonction de la place qu'ils occupent sur un plan, un dessin, etc.
- En fonction du rôle qu'ils remplissent
  - transmission du mouvement
  - transformation du mouvement
D) En fonction des termes techniques qui les dénomment
   - terme français
   - terme anglais
E) En fonction d'un repérage quelconque
   - couleur
   - numéro
   - symbole

Vérifier les caractéristiques des systèmes mécaniques, hydrauliques et pneumatiques données par les constructeurs. (3)

A) Systèmes mécaniques
   - amplitude mécanique de fonctionnement
   - rotation par minute
   - vitesses extrêmes d'utilisation
   - puissance maximale

B) Systèmes hydrauliques
- débit constant
- pression constante
- vitesses extrêmes d'utilisation des vérins
- puissance maximum

C) Systèmes pneumatiques
- pression constante
- vitesses d'utilisation
- temps de réponse
- valeurs extrêmes de temporisation

D) Systèmes fluidiques
- pression constante
- pureté de l'air
- valeurs extrêmes de temporisation
- temps de réponse des systèmes

Interpréter les devis des guides de référence des fabricants, concernant les règles de sécurité à observer dans la conduite d'une machine. (2)

A) Règles de sécurité particulières à la machine
B) Réglage des dispositifs de sécurité de la machine
- localisation et réglage des dispositifs de sécurité
  a) soupapes de sécurité
  b) fusibles
  c) relais, disjoncteurs
- connaissance des variables à régler
  a) température de service
  b) pression de service
  c) vitesse de service
  d) courant et voltage

Identifier les parties et les éléments réglables de systèmes mécaniques donnés. (1)

A) Lyres
- entraxe des engrenages
- diamètre limité des engrenages

B) Roue et vis sans fin, jeux axiaux
C) Arbres
- réglage du jeu axial
- équilibrage

D) Roulements
- jeux axial des roulements coniques
- jeu axial des butées à billes et à rouleaux

E) Poulies et courroies
- jeu axial des poulies folles
- direction radiale des courroies par rapport aux poulies
- tension des courroies

F) Chaînes
- longueur
- tension

G) Accouplements (alignement)
H) Butées de fin de course
I) Butées de déclenchement automatique
J) Microcontacts

Distinguer les parties et les éléments réglables des systèmes fluidiques. (2)

A) Manomètres
B) Temporisateurs
C) Cellules détectrices de présence

Identifier les parties et les éléments réglables de systèmes pneumatiques donnés. (1)

A) Manomètres
B) Régulateurs de vitesse
C) Temporisateurs
D) Courses de vérins pneumatiques
E) Étrangleurs
F) Contacts de fin de course

Distinguer les parties et les éléments réglables de systèmes hydrauliques donnés. (2)

A) Manomètres
B) Débitmètres
C) Courses de vérins hydrauliques
D) Capteurs de fin de course
E) Régulateurs de débit

Déterminer les éléments de réglage, d'ajustement et de mise au point de la machinerie utilisée dans une usine de transformation d'aliments. (4)

A) Lubrification
- type de lubrifiants
- fréquence de lubrification

B) Méthodes de rattrapage des jeux
- tolérances
- jeu de fonctionnement normal

C) Réglage général
- réglage de la tension des courroies
- réglage des embrayages
- réglage des freins

Respecter les règles de sécurité concernant l'utilisation des éléments de mise en route et d'arrêt de machines ou de systèmes. (3)

A) Protection électrique adéquate
- fusible de surcharge
- mise à la terre
- protection des individus contre les décharges électriques

B) Protection mécanique
- protecteur fixe
- levier de sécurité

C) Protection hydraulique et pneumatique
- garde de protection
- levier de sécurité
- pression de réglage selon les normes

Mettre en route ou **arrêter** des machines et des systèmes pour le réglage des pièces en mouvement en actionnant diverses commandes. (3)

A) Électriques
B) Mécaniques
C) Hydrauliques
D) Pneumatiques
E) Fluidiques
F) Électromécaniques
G) Électrohydrauliques
H) Électropneumatiques

Sélectionner le processus d'opération approprié au réglage de pièces ou de systèmes donnés. (2)

A) Mouvement d'une came
B) Course d'un excentrique
C) Jeux entre pièces coulissantes
D) Roulements
E) Coussinets
F) Embrayages
G) Limites de course
H) Vitesses
I) Températures de service
J) Débits
K) Pressions

Respecter les normes et les règles de sécurité relatives aux outils de serrage et de réglage. (3)

A) Vérification de l'état des outils de réglage
   - clés sans ordre
   - pinces à bec
B) Emploi judicieux des outils de serrage et de réglage

Régler, positionner et bloquer les diverses pièces les unes par rapport aux autres, à l'aide des éléments et des outils appropriés. (3)

A) Éléments de réglage
   - vis
   - boulons
   - écrous
   - rondelles et freins d'écrous
   - cales de rattrapage de jeux
   - clinquants
   - coins
B) Outils de réglage
   - clés
   - tourneurs
   - pinces
   - marteaux
   - maillets

Ajuster et régler la tension et le parallélisme d'organes de transmission donnés, conformément aux plans et devis et à l'information contenue dans les fiches de montage et de démontage. (3)

A) Courroie plate
B) Convoyeur
C) Courroie en V
D) Chaîne

Ajuster et régler la charge, la course, les jeux axial et latéral conformément à l'information contenue dans les plans et devis ainsi que dans les fiches de montage et de démontage. (3)

A) Éléments de bâtis de machines
   - glissières
   - crémaillères
B) Ressorts
   - hélicoïdaux
   - en spirale
   - à lames
C) Organes de conversion de mouvement
   - de rotatif à linéaire
   - de linéaire à rotatif

Ajuster et régler des ensembles mécaniques de transformation de mouvement et de vitesse, conformément aux plans et devis et à l'information contenue dans les fiches de montage et de démontage. (3)

A) Réducteurs de vitesse
   - réduction simple
   - réduction double
   - réduction triple
B) Freins
   - mécaniques
   - électro-magnétiques
C) Appareils de levage
   - mécaniques
   - électriques
D) Variateurs de vitesse
   - poulie ajustable
   - courroie en cuir ou métallique (PIV)
   - surfaces de métal en contact par friction

Ajuster et régler, sur un arbre ou en fonction d'un arbre, la position, la concentricité, le parallélisme, l'équilibrage, la vitesse et le sens de rotation des organes de machines, conformément aux plans et devis, à l'information contenue dans les fiches et aux données des fabricants. (3)

A) Éléments entraînés
   - engrenages
   - roues
   - pales
B) Roulements
   - sur les arbres
   - dans leur logement
C) Tourillons et coussinets
   - paliers solides
   - paliers démontables

Contrôler, à l'aide des instruments et des appareils appropriés, les réglages effectués sur les machines. (3)

A) Systèmes mécaniques
- lyres
  - a) entraxe des engrenages
  - b) diamètre limite des engrenages
- roues et vis sans fin, jeux axiaux
- arbres
  - a) réglage du jeu axial
  - b) équilibrage
- roulements
  - a) jeu axial des roulements coniques
  - b) jeu axial des butées à billes et à rouleaux
- poulies et courroies
  - a) jeu axial des poulies folles
  - b) direction radiale des courroies par rapport aux poulies
  - c) tension des courroies
- chaînes
  - a) longueur
  - b) tension des chaînes
- accouplements (alignement)
- butées de fin de course
- butées de déclenchement automatique
- microcontacts

B) Systèmes hydrauliques
- manomètres de pression
- débitmètres
- courses de vérins hydrauliques
- clapets de fin de course
- régulateurs de débit

C) Systèmes pneumatiques
- manomètres
- régulateurs de vitesse
- temporisateurs
- courses des vérins pneumatiques
- étrangleurs
- contacts de fin de course

D) Systèmes fluidiques
- manomètres
- temporisateurs
- cellules détectrices de présence

Régler les appareils de vérification, les instruments, les dispositifs de contrôle, les systèmes et les procédés. (3)

A) Détermination de l'élément à calibrer ou à étalonner
B) Compréhension des méthodes de calibrage et d'étalonnage
C) Interprétation des dessins, des schémas et des spécifications
D) Raccordement des appareils de calibrage et d'étalonnage
E) Réglage des dispositifs appropriés pour respecter les normes et les spécifications

D) ÉVALUATION DE LA PRODUCTIVITÉ

Définir les objectifs généraux d'une modification de procédure ou d'installation d'équipement. (2)

A) Augmentation de la productivité
- en fonction du produit
- en fonction du rendement
- en fonction de l'efficacité
- en fonction des coûts

B) Optimisation du rendement, de l'efficacité
- des machines
- de la main-d'oeuvre
- de l'équipement
- des règles administratives
- des budgets

C) Utilisation rationnelle
- des matières premières
- des éléments associés au produit

D) Amélioration de la production
- sur le plan quantitatif
- sur le plan qualitatif

E) Rentabilisation des investissements
- emprunts bancaires
- financement à court et à moyen termes

F) Diminution des pertes
- rejets
- dommages
- accidents
- bris de machines

G) Amélioration des conditions de travail
- réduction du bruit, des émanations de gaz, de la chaleur
- installation, rénovation et réglage des systèmes de ventilation, de chauffage et d'éclairage
- peinture
- amélioration des conditions générales du milieu

Distinguer les modes d'évaluation d'une procédure ou d'un équipement. (2)

A) Consultation, sondage, rencontre
- du personnel d'administration
- du personnel en poste
- d'experts dans le domaine concerné

B) Analyse approfondie des problèmes relatifs aux méthodes de travail

C) Synthèse des études et des rapports antérieurs en relation avec les méthodes de travail

Passer en revue les principales opérations des industries alimentaires. (1)

A) Opérations mécaniques
- manutention
- pesée

- broyage
- découpage
- triage
- conditionnement

B) Transferts de quantité de mouvement
- pompage
- agitation, malaxage
- conditionnement
- décantation
- centrifugation
- filtration
- extraction par pression
- essorage centrifuge

C) Transferts de chaleur
- chauffage, refroidissement
- réfrigération, congélation, surgélation
- cuisson, grillage
- appertisation

D) Transferts de matière
- évaporation
- séchage
- distillation
- extraction par solvant
- réactions biochimiques et microbiologiques

Nommer les facteurs humains et mécaniques qui influencent la productivité. (1)

A) Facteurs humains
- compétence et rendement du personnel
- charge de travail
- horaires

B) Facteurs mécaniques
- types d'appareils
- disposition des appareils
- disponibilité des appareils
- qualité de fonctionnement des appareils

Distinguer les façons de calculer la productivité. (2)

A) Extrants produits par heure payée
B) Extrants produits par heure travaillée

Établir la formule mesurant la productivité. (3)

A) Extrants mesurés dans une unité donnée
B) Intrants mesurés dans cette même unité
C) Rapport entre intrants et extrants

Distinguer les standards utilisés pour le contrôle du rendement. (2)

A) Temps
B) Nombre d'articles traités
- établissement d'un minimum
- sans minimum

Déterminer les diverses méthodes d'étude du rendement du matériel de production. (2)

A) Étude des temps et mouvements
- permanente
- périodique

B) Observation instantanée
C) Comparaison visuelle
- appareil similaire
- appareil équivalent

D) Étude des rapports de production
- horaires
- quotidiens
- hebdomadaires
- mensuels

Évaluer le rendement des secteurs et la situation exacte de la production. (4)

A) Différenciation des pièces de machinerie ou d'équipement de chaque service
B) Attribution des calendriers de production à chaque unité de machinerie ou d'équipement
C) Comparaison des rendements individuels réels et standard des pièces de machinerie ou d'équipement au rendement global de chaque service
D) Apport des correctifs nécessaires pour réduire l'écart entre les rendements réels et standard
E) Établissement de la situation exacte de la production dans chaque service

---

Contrôler le rendement de chaque unité de machinerie ou d'équipement, en comparant les calendriers de production individuelle de chaque unité avec la capacité théorique de production. (4)

A) Détermination du rendement théorique de chaque pièce de machinerie ou d'équipement
B) Instauration de contrôles de production pour connaître le volume de production de chaque pièce de machinerie ou d'équipement
C) Comparaison théorique du rendement au volume de production réel de chaque pièce de machinerie ou d'équipements afin d'en établir le rendement réel
D) Analyse de l'écart entre les rendements standard et réel de chaque pièce de machinerie ou d'équipement
E) Explication de l'écart entre les rendements standard et réel de chaque pièce de machinerie ou d'équipement

---

Nommer les éléments pouvant retarder le cheminement prévu aux calendriers. (1)

A) Bris de machines
B) Absences du personnel
C) Retards du personnel
D) Variations de rendement au sein du personnel
E) Effets de griefs

Déterminer la séquence des opérations nécessaires et les répartir également entre toutes les heures-machines disponibles. (2)

A) Temps par élément d'opération ou par opération
B) Séquences et répétition d'éléments
C) Temps globaux requis pour toutes les opérations
D) Nombre d'heures-hommes par opération

Sélectionner les opérateurs ou opératrices en fonction de différents critères. (3)

A) Compétence
B) Rendement
C) Habileté
D) Capacités physiques et psychologiques

Différencier dans les détails, les particularités de chaque unité de machinerie et d'équipement en vue d'utiliser adéquatement le personnel disponible. (2)

A) Capacité opérationnelle de la machinerie
B) Capacité productive de la machinerie
C) Vitesse des machines
D) Outillage requis
E) Mesures de sécurité à observer, selon la machinerie et l'équipement

Nommer les accidents de parcours qui pourraient affecter les rendements, traduits en heures-machines et heures-hommes. (1)

A) Bris de machines et bris divers
B) Accidents de travail
C) Pénuries de matières premières
D) Tout autre facteur pouvant déranger les opérations

Évaluer les temps morts de production en vue de calculer les possibilités de réaliser, ou non, les programmes prévus aux calendriers. (4)

A) Politique horaire de l'entreprise
B) Restrictions contractuelles
C) Dispositions physiques des opérateurs et opératrices

Localiser les possibilités d'embouteillage (bottle neck) en utilisant diverses sources de référence. (3)

A) Connaissances acquises de la profession
B) Statistiques passées
C) Expérience

Énumérer les types de retards pouvant affecter une production. (1)

A) Accidents de parcours
B) Retards imprévisibles dus aux opérateurs et opératrices
C) Retards imprévisibles d'approvisionnement
D) Retards technologiques

Répartir le travail des employés en tenant compte de divers éléments. (3)

A) Disponibilité et qualification du personnel
B) Machinerie et équipement existants
C) Séquences d'opérations
D) Temps morts de production, possibilités d'embouteillage et accidents de parcours

Coordonner le travail pour assurer un équilibre entre le personnel et la machinerie, en fonction des calendriers de production. (3)

A) Détermination
   - des éléments à respecter dans les calendriers de production
   - des opérations à répartir entre les heures-machines disponibles
   - des retards possibles dans la production
B) Sélection des opérateurs et des opératrices de machines
C) Différenciation des particularités de chaque unité de machinerie
D) Évaluation des temps morts de production afin d'établir si l'on peut se conformer, ou non, aux calendriers de production
E) Évaluation de l'influence de l'effort fourni à l'intérieur de chaque poste de travail d'un service donné
F) Répartition du travail entre les employés

Calculer des coûts par heure-homme et par heure-machine à partir des taux horaires payés à chaque opérateur ou opératrice, ou pour chaque opération. (3)

A) Vérification des clauses salariales des conventions de travail
B) Vérification des échelles salariales
C) Vérification des clauses ayant trait aux primes de production
D) Vérification des clauses concernant le temps supplémentaire
E) Calcul du coût

Calculer les coûts de chaque opération à partir des temps standard et des taux horaires. (3)

A) Application des règles simples de mathématique (addition, soustraction, multiplication, division)
B) Application des résultats mathématiques à chaque opération
C) Totalisation des valeurs de temps de chaque opération
D) Totalisation des valeurs standard de l'ensemble des opérations
E) Comparaison entre les temps globaux standard et les temps globaux réalisés

Analyser chaque nouvelle opération inscrite aux calendriers pour assurer le rendement maximum de l'opération. (4)

A) Pertinence de l'opération
B) Conformité avec les opérations standard établies
C) Rentabilité de l'opération
D) Sécurité de l'opération
E) Choix du meilleur opérateur ou de la meilleure opératrice

Utiliser les coûts standard de main-d'oeuvre reliés à chaque opération pour en arriver à une production accrue et à un équilibre entre les charges de travail de chaque poste. (4)

A) Vérification des coûts de main-d'oeuvre
B) Contrôle des coûts de main-d'oeuvre
C) Analyse des variations entre les coûts réels et standard
D) Utilisation de divers moyens pour réduire les coûts
E) Établissement de comparaisons continuelles entre les coûts standard et réels

Comparer les données obtenues selon leur influence économique et technique sur le poste de travail à étudier. (4)

A) Coûts
B) Temps
C) Nombre d'employés
D) Matériel

Établir les correctifs nécessaires pour réduire les écarts entre les rendements réels et standard. (3)

A) Réévaluation des données de base des standards de production de chaque pièce de machinerie ou d'équipement
B) Détection des raisons fondamentales des rendements réels
   - manque d'expérience chez l'opérateur ou l'opératrice
   - manque de motivation chez l'opérateur ou l'opératrice
   - mauvais entraînement de l'opérateur ou l'opératrice
   - mauvais entretien de la machinerie
   - mauvaise préparation de la machinerie
   - mauvaise qualité de la matière première
   - mauvaise préparation de la matière première
   - mauvaise gestion, dans un secteur de l'usine

Rédiger un rapport sur les performances et la productivité. (4)

A) Aspect mathématique
   - production par unité de temps
   - qualité de la production
   - coût de production par unité
B) Aspect mécanique
   - rendement des appareils
   - lacunes observées
   - difficultés observées
C) Aspect humain
   - rendement du personnel
   - confort et bien-être
D) Améliorations suggérées
   - machinerie
   - personnel

Effectuer des analyses énergétiques de machines, d'opérations et de systèmes. (4)

A) Mesure et calcul du rendement d'une machine donnée
   - étude des plans et devis
   - étude des guides d'utilisation et d'entretien
   - étude des rapports de fonctionnement et d'entretien
   - obtention des données techniques appropriées
   - calcul des débits et des rendements énergétiques
B) Analyse de la consommation d'énergie du bâtiment industriel
   - étude des plans et devis
   - étude des guides d'entretien
   - étude des rapports d'opération et d'entretien
   - analyse de situations comparables
   - formulation de recommandations
C) Analyse de la consommation du système

Élaborer des mesures de conservation de l'énergie. (5)

A) Collecte de données sur les systèmes
   - relevés
   - catalogues
B) Analyse de l'information
C) Relevé des contrôles et évaluation de leur efficacité
D) Énonciation de recommandations et analyse coûts-bénéfices

Modifier les éléments, les appareils, les systèmes et les procédés pour satisfaire aux normes et spécifications techniques. (5)

A) Analyse du problème en fonction des conditions imposées
B) Révision des spécifications techniques du procédé, du système, de l'élément ou de l'appareil
C) Évaluation de différentes solutions afin de faire un choix
D) Modification du système, de l'appareil, de l'élément ou du procédé
E) Analyse des résultats en regard des conditions imposées

Expérimenter pour la première fois des procédés, systèmes, appareils, instruments ou éléments. (5)

A) Préparation de produits standard
B) Mise au point de nouveaux produits, procédés ou appareils
C) Enregistrement systématique des résultats

TITRE : 03-01 CONNAISSANCES DE BASE EN RESTAURATION

OBJECTIF : Se familiariser avec les principaux domaines de la restauration :

A) Formes de restauration;
B) Équipement de cuisine;
C) Préparation et cuisson;
D) Personnel.

RÉFÉRENCES : 01-01 Caractéristiques des matières premières
01-02 Nutrition

A) FORMES DE RESTAURATION

Distinguer les deux principales activités d'un service de restauration. (1)

A) Préparation des aliments
B) Service des repas

Expliquer les différentes fonctions d'une cuisine. (1)

A) Fonctions
- administratives
- culinaires
- pédagogiques

B) Buts
- satisfaire un besoin alimentaire
- satisfaire une curiosité gastronomique

Distinguer les formes générales de restauration. (2)

A) Hôtellerie
- salle à manger d'hôtel
- café-restaurant
- taverne
- boîte de nuit
- cabaret
- brasserie

B) Restauration commerciale
- restaurant
- casse-croûte
- restaurant avec service à l'auto
- cantine mobile
- avion
- bateau
- train

C) Restauration institutionnelle
- dans les hôpitaux
- dans les centres d'accueil
- dans les écoles
- dans les entreprises, etc.

Distinguer les types de services qui correspondent aux diverses formes de restauration. (2)

A) Libre-service
- cafétéria
- machine distributrice

B) Service aux tables, à l'auto, etc.
C) Restauration mobile

Décrire les différents repas servis dans un service alimentaire ou de restauration. (2)

A) Déjeuner
B) Dîner
C) Souper
D) Banquet

Différencier les menus selon leur catégorie. (2)

A) De déjeuner
B) Du jour (carte du jour)
C) À prix fixe
D) À la carte
E) Diététique
F) Gastronomique
G) De circonstance

Préciser les critères de base à considérer afin de répondre aux besoins de la clientèle. (1)

A) Quantité d'aliments servis
B) Qualité de l'alimentation
C) Emplacement du service
D) Heures d'ouverture et de fermeture

B) ÉQUIPEMENT DE CUISINE

Identifier les matériaux employés dans la fabrication de pièces d'équipement commercial ou domestique utilisées dans une cuisine d'établissement. (1)

A) Surfaces de travail
- bois

- bakélite
- matières plastiques
- acier inoxydable
- marbre
- aluminium
- tuiles céramiques
- porcelaine émaillée
- revêtements massifs (Corian, etc.)

B) Ustensiles de cuisson
- acier inoxydable
- cuivre
- aluminium
- fonte noire
- fonte émaillée
- pyrex
- porcelaine à feu
- verre à feu
- terre cuite
- revêtements anti-adhésifs

C) Vaisselle
- porcelaine
- faïence
- terre vernissée
- pyrex
- matières plastiques
- carton

D) Verres
- cristal
- verre
- verre de silice
- matières plastiques
- polyuréthane
- carton

E) Couverts
- argent
- autre métal (doré, étamé)
- acier inoxydable
- matières plastiques

Comparer, du point de vue de la salubrité et de la sécurité, les matériaux employés dans la fabrication de pièces d'équipement de cuisine. (2)

A) Résistance aux chocs
B) Résistance à la chaleur
C) Résistance aux éraflures et ébréchures
D) Présence ou non de joints
E) Durabilité
F) Entretien

Identifier les pièces d'équipement utilisées dans une cuisine d'établissement. (1)

A) Équipement léger
- outils
- ustensiles
- chaudrons et marmites
- poêlons
- cocottes
- casseroles de service
- bols et récipients
- équipement léger, électrique et mécanique

B) Équipement lourd
- équipement fixe
  - a) fours
  - b) unités réfrigérées
  - c) sauteuses
  - d) grils
  - e) friteuses
  - f) plaques chauffantes
  - g) cuisinières
  - h) marmites à vapeur
  - i) cafetières
  - j) mélangeurs et malaxeurs
  - k) peleuses
  - l) attendrisseurs, coupeurs
  - m) autocuiseurs et autoclaves
  - n) bains-marie
  - o) unités de distribution
  - p) unités de laverie
  - q) tables de travail
- équipement mobile
  - a) chariots de service
  - b) autres chariots utilitaires
  - c) trémies à aliments
  - d) distributeurs de lait et autres
  - e) unités de distribution

Passer en revue les principaux ustensiles de cuisine. (1)

A) Louche
B) Cuiller à égoutter
C) Écumoire
D) Panier à friture
E) Spatule
F) Fouet
G) Chinois
H) Tamis
I) Presse-purée
J) Pilon

Distinguer les principaux ustensiles de cuisson. (2)

A) Bahut
B) Bain-marie
C) Braisière
D) Marmite
E) Panier à friture
F) Plaque à débarrasser
G) Plaque à poisson
H) Plaque à rôtir
I) Rondeau
J) Poissonnière
K) Sauteuse
L) Poêle lyonnaise

Caractériser le fonctionnement des pièces d'équipement utilisées dans une cuisine d'établissement. (2)

A) Fours
- électriques
- à gaz
- à convection

- à rayons infrarouges
- à micro-ondes
- à plateaux rotatifs

B) Friteuses
C) Grils et plaques chauffantes
D) Marmites à vapeur et cuiseurs
E) Autocuiseurs et autoclaves
F) Sauteuses
G) Salamandres
H) Urnes et cafetières
I) Mélangeurs, malaxeurs et accessoires
J) Bains-marie et tables chaudes
K) Divers types de lave-vaisselle
L) Trancheuses, peleuses, attendrisseurs
M) Toute autre pièce d'équipement fixe ou mobile

Vérifier le fonctionnement des divers appareils utilisés dans une cuisine d'établissement : autoclave, four, réfrigérateur, lave-vaisselle, etc. (3)

A) Indicateur de température
B) Indicateur de pression
C) Minuterie

Distinguer les sources d'énergie utilisées pour faire fonctionner l'équipement d'une cuisine d'établissement. (2)

A) Électricité
B) Gaz
C) Vapeur
D) Charbon de bois
E) Énergie électromagnétique
   - micro-ondes
   - rayons infrarouges

Nommer l'équipement et les lieux de conservation d'une cuisine d'établissement. (1)

A) Réfrigérateur de service
B) Congélateur
   - de conservation
   - de congélation rapide (blast-freezer)
C) Chambres froides
   - à légumes
   - à viandes
   - à produits laitiers
   - à vin

Distinguer les différentes aires de travail d'une cuisine d'établissement. (2)

A) Centre de préparation des soupes et des sauces
B) Centre de préparation des mets principaux
C) Unité de cuisson des légumes
D) Unité de préparation des salades
E) Centre de préparation des pâtisseries et des desserts
F) Centre d'entreposage
G) Centre de montage de plats ou de plateaux
H) Centre de distribution
I) Laverie

Passer en revue les règles de sécurité applicables dans une cuisine. (1)

A) Déballage et placement des marchandises
B) Cuisson des aliments
C) Manipulation des couteaux et ustensiles tranchants
D) Emploi de machines pour la préparation des aliments : trancheuse à viande, mélangeuse, hachoir, etc.
E) Manipulation de vaisselle et d'autres objets cassants
F) Prévention des incendies

C) PRÉPARATION ET CUISSON

Définir les principaux termes culinaires. (1)

A) Préparation
B) Parties
C) Manipulation
D) Résultats

Choisir le mode de préparation et la méthode de cuisson en fonction des aliments traités. (2)

A) Selon le volume de l'aliment
B) Selon la nature de l'aliment
C) Selon la recette choisie

Indiquer les équivalences approximatives entre le poids des ingrédients et leur volume. (1)

A) Farines
B) Gras
C) Œufs
D) Sucres
E) Pâtes alimentaires, céréales, riz
   - cuits
   - non cuits
F) Aliments râpés ou émiettés
G) Fruits secs
H) Cacao et chocolat
I) Fruits et jus
J) Gélatine

Comparer, selon certains critères, les matériaux employés dans la fabrication d'ustensiles de cuisson. (2)

A) Transmission de chaleur
B) Transparence
C) Effet sur la couleur des aliments
D) Rapidité de cuisson
E) Facilité de manipulation

Déterminer les étapes à suivre lors de la préparation d'une recette culinaire. (2)

A) Étude de la recette
   - ingrédients requis
   - équipement requis
   - ustensiles requis

- temps de cuisson
- travail à effectuer

B) Organisation du travail
- réunion des ingrédients
- première préparation si nécessaire
- choix de l'équipement et des ustensiles nécessaires

C) Préparation des plats de cuisson
- graissage
- tapissage
- enfarinage

D) Préparation de l'équipement de cuisson, s'il y a lieu
- chauffage du four à la température requise
- chauffage de l'intermédiaire
  a) eau
  b) huile
  c) autre

E) Exécution de la recette
- mesure précise des ingrédients secs et liquides
  a) avec des mesures
  b) avec des cuillers doseuses
  c) avec des instruments de précision
     1. balance de cuisine
     2. burette
     3. cylindres gradués
     4. pipettes
- combinaison des ingrédients selon les spécifications
- distribution dans les plats de cuisson
- cuisson selon les spécifications

F) Manipulation de l'aliment après cuisson, selon les spécifications

---

Énumérer les facteurs à considérer pour économiser temps et énergie lors d'une préparation culinaire. (1)

A) Organisation du temps
- temps de préparation et de cuisson
- temps disponible
- délais prévus pour un service optimal
- opérations pouvant être synchronisées

B) Organisation du travail
- nature des tâches
- logique des opérations
- disposition optimale de l'équipement

Indiquer les raisons pour lesquelles on cuit un aliment. (1)

A) Accroissement de la saveur
B) Accroissement de la digestibilité
C) Destruction des microorganismes
D) Intégration des saveurs

Distinguer les divers modes de transmission de la chaleur, pour la cuisson des aliments. (2)

A) Conduction
- directe
- par l'intermédiaire d'eau
- par l'intermédiaire d'huile
- par l'intermédiaire d'autres liquides

B) Convection
- courants d'air
- circulation d'eau
- circulation de gras
- circulation de vapeur

C) Radiation
- rayons infrarouges
- micro-ondes

Indiquer les facteurs qui influensent l'atteinte du point d'ébullition. (1)

A) Source de chaleur
B) Matériau de cuisson
C) Pression atmosphérique
D) Tension superficielle
E) Concentration du liquide

Décrire les techniques de cuisson. (1)

A) Cuisson par concentration
- rôtissage
- friture
- cuisson dans un liquide

B) Cuisson par expansion
- pochage
- cuisson à la vapeur

C) Cuisson mixte
- braisage
- poêlage
- cuisson dans une sauce (ragoûts)

Connaître différentes techniques de cuisson associées aux aliments. (1)

A) Cuisson dans un liquide
- dans un liquide bouillant
  a) gigot à l'anglaise
  b) légumes verts
  c) fruits pochés
- dans un liquide froid porté à ébullition
  a) pot-au-feu
  b) fonds
  c) légumes verts
- dans un court-bouillon : poissons
- par pochage : oeufs

B) Braisage
- en fond brun : rissolage et court mouillement
- en fond blanc : même procédé, en évitant la coloration

C) Rôtissage
- à feu vif
- à la broche
- sur le gril
- au four

D) Friture
- d'aliments nature : pommes de terre
- après enrobage
  a) de panure
  b) de pâte à frire
  c) de farine et lait

- de mélanges
  - a) pâte à choux
  - b) pommes de terre

E) Cuisson à la vapeur
- sans pression
- à basse pression
- à haute pression et à la vapeur sèche

- préposé, préposée aux salades
- préposé, préposée aux desserts

F) Chef cuisinier, chef cuisinière
G) Chef des cuisines
H) Diététiste
I) Technicien, technicienne en diététique
J) Technicien, technicienne en alimentation

D) PERSONNEL

Identifier le personnel d'une brigade de cuisine. (1)

A) Chef
B) Sous-chef
C) Chef de poste
D) Saucier
E) Rôtisseur
F) Garde-manger
G) Entremétier
H) Chef tournant
I) Chef pâtissier
J) Poissonnier
K) Grillardin
L) Boucher
M) Légumier
N) Confiseur
O) Boulanger
P) Chef glacier
Q) Commis
R) Chef communard

Nommer les différents échelons que peut gravir une personne qui travaille en cuisine. (1)

A) Apprenti, apprentie
B) Commis
C) Cuisinier, cuisinière
D) Chef de partie
E) Chef de banquet
F) Sous-chef ou second, seconde de cuisine
G) Chef des cuisines

Énumérer les postes des services annexes. (1)

A) Plongeur, plongeuse
B) Casserolier, casserolière
C) Nettoyeur, nettoyeuse
D) Garçon, fille de cuisine
E) Légumier, légumière

Passer en revue les principales appellations d'emploi en restauration. (1)

A) Aides
- à la cuisine
- à la cafétéria

B) Pâtissier, pâtissière
C) Boucher, bouchère
D) Cuisinier, cuisinière
E) Aide-cuisinier, aide-cuisinière
- préposé, préposée aux potages
- préposé, préposée aux légumes

Nommer les sauces de base et leurs principales sauces dérivées. (1)

A) Sauces blanches
- velouté
  - a) de veau
  - b) de volaille
  - c) de poisson
- béchamel
  - a) Mornay
  - b) soubise
  - c) crème

B) Sauces brunes
- demi-glace
- espagnole
- jus lié

C) Sauces émulsionnées froides (mayonnaises)
- tartare
- remoulade
- verte
- andalouse

D) Sauces émulsionnées chaudes
- hollandaise
  - a) maltaise
  - b) moutarde
  - c) chantilly
- béarnaise
  - a) choron
  - b) foyot
  - c) paloise
  - d) tyrolienne

Distinguer les éléments qui entrent dans la composition des sauces de base et dérivées. (2)

A) Fonds
B) Éléments de liaison
C) Éléments aromatiques
- aromates et condiments
- vins et alcools

D) Éléments de finition
- beurre
- crème
- jaune d'oeuf
- sang
- corail
- garniture

Préparer les éléments de liaison en fonction du type de sauce. (3)

A) Choix des éléments : roux, amidon, fécule, arrow-root
B) Détermination de leur quantité
C) Traitement

Décrire le processus de cuisson des sauces permettant d'en retirer le maximum de saveur et de leur donner homogénéité et consistance. (2)

A) Braisage
B) Déglaçage
C) Liaison
D) Finition
E) Conservation

Braiser les différents éléments afin d'obtenir une caramélisation et une concentration des sucs. (3)

A) Choix des éléments nutritifs et aromatiques à être braisés
B) Détermination de l'ordre dans lequel les braiser
C) Détermination de la température et du temps de cuisson
D) Détermination du degré de coloration à obtenir

Déglacer les différents éléments braisés afin d'en récupérer les sucs concentrés, tout en éliminant l'acidité éventuelle du liquide de déglaçage. (3)

A) Par l'addition de vin
B) Par l'addition d'un fond

Finir les sauces selon leur type. (3)

A) Choix des éléments de finition
B) Détermination de leur quantité
C) Addition selon certains critères

Nommer les farces et panades les plus utilisées en cuisine. (1)

A) Farces
B) Panades

Énumérer les éléments qui entrent dans la composition des farces et des panades. (1)

A) Éléments principaux
- gibier
- lapin
- porc
- poisson
- veau
- pain
- éléments de liaison
- oeufs, etc.

B) Éléments aromatiques
- aromates et condiments
- vins et alcools

Énumérer les éléments qui entrent dans la composition des marinades et des saumures. (1)

A) Marinades
- éléments aromatiques
  - a) mirepoix
  - b) aromates
  - c) condiments
- éléments de mouillement
  - a) vins
  - b) huiles
  - c) vinaigres

B) Saumures
- élément principal : sel
- élément de mouillement : eau

- éléments aromatiques
  a) aromates
  b) condiments
  c) sucres

Distinguer les types de marinades. (2)

A) Marinade crue
B) Marinade cuite

Indiquer les buts de l'utilisation des marinades. (1)

A) Attendrissement des fibres de certaines chairs
B) Ajout d'un goût aux aliments soumis à leur action
C) Prolongation de la conservation
D) Élimination du goût quelquefois trop prononcé de certaine viandes de gibier
E) Mouillement des sauces destinées à accompagner les viandes qui ont été marinées

Confectionner les différentes marinades selon la méthode appropriée en fonction de leur utilisation. (3)

A) Marinade crue
   - mélange des ingrédients
   - immersion du morceau à mariner
   - réfrigération
B) Marinade cuite
   - suage à l'huile des légumes émincés
   - ajout de vin et de vinaigre
   - ajout d'aromates et d'un bouquet garni
   - cuisson lente
   - refroidissement

Classifier les principaux beurres composés. (2)

A) À froid, à partir d'éléments crus
   - d'escargots
   - à l'ail
   - maître d'hôtel
   - d'anchois
   - de saumon fumé
B) À froid, à partir d'éléments cuits
   - Bercy
   - hôtelier
   - marchand de vin
C) À chaud
   - de crustacés
   - blanc

Énumérer les éléments qui entrent dans la composition des beurres composés. (1)

A) Élément principal : beurre
B) Éléments aromatiques
   - ails
   - aromates et condiments
   - citron

- glaces de viandes
- anchois, etc.

Caractériser les techniques de réalisation des préparations fondamentales. (2)

A) Fonds
B) Sauces
C) Farces et panades
D) Marinades et saumures
E) Beurres composés

Réaliser les préparations culinaires fondamentales. (3)

A) Choix adéquat des ustensiles et de l'équipement
B) Sélection des ingrédients
C) Réalisation, selon les techniques appropriées
D) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Entreposer les sauces de façon à les conserver pour un usage ultérieur (3)

A) Température de conservation
B) Lieu de conservation
C) Méthode de conservation
D) Durée de conservation

Nettoyer et ranger le poste de travail. (3)

A) Nettoyage des ustensiles et de l'équipement
B) Rangement adéquat et sécuritaire du matériel

TITRE : 03-03 PRÉPARATION DE POTAGES, D'ŒUFS, DE FRUITS ET DE LÉGUMES

OBJECTIF : Préparer divers plats selon les recettes appropriées.

A) Potages.
B) Oeufs.
C) Fruits et légumes.

RÉFÉRENCE : 03-02 Préparations fondamentales

A) POTAGES

Classifier les potages. (2)

A) Potages clairs
- bouillon de bœuf et consommé
  - a) de bœuf à l'orge
  - b) brunoise
  - c) julienne
- bouillon de volaille et consommé
  - a) diablotin
  - b) madrilène
  - c) à la royale
- consommés spéciaux

B) Potages spéciaux
- taillés
  - a) cultivateur
  - b) parisien
  - c) paysanne
  - d) maraîchère
- foulés
  - a) vichyssoise
  - b) gazpacho
  - c) consommé
    - 1- madrilène
    - 2- au porto ou au sherry
- soupes
  - a) à l'oignon
  - b) aux poix
  - c) aux huîtres
  - d) de poissons
  - e) aux choux
  - f) aux pistaches
  - g) de poulet et nouilles
  - h) minestrone
  - i) de vermicelle et tomates

C) Potages liés
- purées
  - a) Parmentier (pommes de terre)
  - b) Crécy
  - c) Soissonnaise
  - d) Saint-Germain (pois verts)
  - e) Esau (lentilles)
- crèmes
  - a) de volaille
  - b) argenteuil
  - c) de céleri
  - d) Dubarry
  - e) de champignons
  - f) florentine
  - g) de tomates
  - h) Washington
  - i) flamande
  - j) Choisy
- veloutés
  - a) de volaille
  - b) Agnès Sorel
  - c) Dame blanche
- bisques
  - a) de homard
  - b) de crevettes

Distinguer les différents éléments constituants des potages. (2)

A) Éléments nutritifs (principaux)
B) Éléments de mouillement
C) Éléments de liaison
D) Assaisonnements
E) Garniture
F) Éléments de finition

Distinguer les formules de liaison utilisées dans la préparation des potages. (2)

A) À base d'amidon
B) À base de beurre et de farine
C) À base de crème et de jaune d'œuf

Définir les différents potages clairs et consommés. (2)

A) Consommés simples : préparés en une seule opération.
B) Consommés doubles ou clarifiés : préparés en deux temps
- confection du fond
- clarification

Citer un potage clair ou un consommé simple en tenant compte de leurs composants et du menu. (3)

A) Réunion des éléments nutritifs
B) Mouillement des éléments
C) Ébullition et écumage fréquent
D) Addition des éléments aromatiques

Clarifier un bouillon afin d'obtenir un consommé double. (3)

A) Préparation des éléments de clarification
B) Cuisson en vue de clarifier
C) Passage du consommé à l'étamine
D) Dégraissage

Décrire les coupes de légumes associées aux potages. (1)

A) Brunoise : en petits cubes uniformes de la grosseur d'un grain d'orge
B) Julienne : en petits bâtonnets de la grosseur d'un vermicelle et d'environ 2 pouces de longueur
C) Paysanne : en triangles ou en éventails
D) Mirepoix : en cubes de 1/2 à 3/4 de pouce de côté, pas nécessairement uniformes
E) Macédoine : en cubes uniformes de 1/4 de pouce de côté
F) Jardinière : en bâtonnets de 1 1/2 pouce de longueur par 1/4 pouce ou plus de côté

Connaître la méthode à suivre pour la confection de chaque potage. (2)

A) Potages clairs
B) Potages spéciaux
C) Potages liés

Préparer les différents potages. (3)

A) Interprétation juste de la recette
B) Choix des ingrédients
C) Préparation des ustensiles et de l'équipement
D) Confection suivant la technique appropriée
E) Respect des règles d'hygiène et de sécurité
F) Choix pertinent du moyen de conservation

Nettoyer et ranger le poste de travail. (2)

A) Nettoyage des ustensiles et de l'équipement
B) Rangement adéquat et sécuritaire du matériel

B) OEUFS

Spécifier les différentes utilisations des oeufs en cuisine. (1)

A) Hors-d'oeuvre et entrées
B) Sauces
C) Garnitures
D) Potages
E) Salades
F) Plats de résistance
G) Farces de viande, volaille, poisson
H) Pâtisseries
I) Décoration culinaire

Distinguer les méthodes utilisées pour déterminer la fraîcheur d'un oeuf. (2)

A) Immersion
B) Examen de l'aspect de l'oeuf
C) Mirage

Énumérer les techniques de préparation des oeufs. (1)

A) Cuits dans leur coque
B) Non mélangés hors de leur coque
C) Mélangés hors de leur coque
D) Blancs d'oeufs

Distinguer certaines techniques de cuisson particulières aux oeufs. (2)

A) Ébullition
   - oeuf à la coque
   - oeuf dur
B) Pochage : oeuf poché
C) Bain-marie : oeufs brouillés
D) Petite friture dans la poêle
   - oeufs sur le plat
   - oeufs au miroir
   - oeufs frits
   - oeufs en omelette
   - oeufs brouillés
E) Cuisson au four
   - oeufs en cocotte
   - omelette soufflée
F) Préparation et cuisson des blancs d'oeufs
   - meringue ordinaire
     a) comme garniture
     b) comme coquille ou abaisse
   - meringue suisse
   - meringue italienne
G) En flan
H) En sauce-flan

Cuire les oeufs suivant la technique appropriée. (3)

A) Interprétation juste de la recette
B) Préparation des ustensiles et de l'équipement
C) Cuisson suivant la technique appropriée
D) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

C) FRUITS ET LÉGUMES

Classifier les fruits et les légumes. (2)

A) Fruits
   - frais
   - séchés
B) Légumes
   - frais
   - secs

Expliquer les diverses opérations préliminaires particulières à chaque type de fruits ou de légumes. (2)

A) Fruits
   - lavage
   - épluchage
   - émondage

- équeutage
- dénoyautage
- blanchiment

B) Légumes
- lavage
- épluchage
- grattage
- vidage
- écossage
- blanchiment

Énumérer les coupes pouvant s'appliquer à divers fruits et légumes. (1)

A) Fruits
- macédoine
- julienne
- suprême

B) Légumes
- paysanne
- brunoise
- julienne
- macédoine
- jardinière

Décrire les coupes particulières à certains légumes. (1)

A) Oignon
- haché
- ciselé
- émincé

B) Pommes de terre
- frites
  - a) pont-neuf
  - b) allumettes
  - c) collerettes ou ondulées
  - d) paille
- gaufrettes
- parisiennes
- noisettes
- tournées
- croustilles

Effectuer les différentes coupes de légumes. (3)

A) En fonction de leur utilisation
B) En évitant le gaspillage
C) En tenant compte des risques d'oxydation
D) En utilisant les ustensiles et l'équipement appropriés

Distinguer les techniques de cuisson utilisées pour les fruits et les légumes. (2)

A) Dans un liquide bouillant (à l'anglaise)
B) À l'étuvée
C) En friture
D) Sautés
E) Braisés
F) Grillés
G) Blanchis

Réaliser des préparations simples à base de fruits et de légumes. (3)

A) Choix des fruits ou des légumes en fonction de la préparation à réaliser
B) Préparation des ustensiles et de l'équipement
C) Préparation des fruits et des légumes
D) Coupe suivant la technique appropriée
E) Cuisson suivant la technique appropriée
F) Respect des règles d'hygiène et de sécurité
G) Conservation appropriée

Énumérer des préparations simples à base de fruits et de légumes. (1)

A) Fruits
- salade de fruits
- compote
- fruits pochés
- marmelade

B) Légumes
- préparations froides
  - a) salade de macédoine
  - b) carottes râpées
  - c) artichauts vinaigrette
  - d) champignons à la grecque
  - e) salade de pommes de terre
  - f) assortiment de légumes pour trempette
- préparations chaudes
  - a) macédoine au beurre
  - b) chou vert braisé
  - c) carottes glacées
  - d) ratatouille
  - e) oignons français
  - f) épinards au beurre
  - g) purées diverses
- pommes de terre
  - a) à l'anglaise
  - b) en purée
  - c) rissolées
  - d) dauphines
  - e) frites
  - f) lyonnaises
  - g) en croquettes
  - h) fondantes
  - i) duchesse

Nettoyer et ranger le poste de travail. (3)

A) Nettoyage des ustensiles et de l'équipement
B) Rangement adéquat et sécuritaire du matériel

TITRE : 03-04 RÉALISATION D'APPRÊTS CULINAIRES DE VIANDES, VOLAILLE, GIBIER, POISSONS ET FRUITS DE MER

OBJECTIF : Cuire les viandes, la volaille, le gibier, les poissons et les fruits de mer.

RÉFÉRENCE : 03-02 Préparations fondamentales

Spécifier les aliments crus pouvant être habillés. (1)

A) Viandes
B) Volaille
C) Gibier
D) Poissons

Habiller un aliment cru en fonction de sa nature et de son mode de cuisson. (3)

A) Préparation des pièces de viande destinées à être rôties : parées, bardées, ficelées, s'il y a lieu
B) Cuisson sur le gril (grillades)
   - viandes : badigeonner d'huile ou de beurre clarifié
   - poissons
     a) à chair blanche et maigre : roulés dans la farine, puis trempés dans le beurre clarifié ou dans l'huile
     b) à chair grasse : trempés dans l'huile
C) Brisage des viandes : larder, mariner, s'il y a lieu
D) Friture : enduire d'une pâte à frire ou de chapelure

Appliquer les différentes techniques de préparation de viandes, volaille, gibier, poissons et fruits de mer. (3)

A) Farce
B) Panage
C) Marinage
D) Saumurage

Associer les techniques de cuisson à l'utilisation de viandes, volaille, gibier, abats et abattis, poissons. (2)

A) Viandes de boucherie
   - rôties
   - poêlées
   - sautées
   - en ragoût
   - en daube
   - braisées
   - grillées
   - en blanquettes
   - hachées
   - en navarin
B) Volaille
   - rôtie
   - grillée
   - pochée
   - sautée
   - hachée
C) Gibier
   - rôti
   - poêlé
   - sauté
   - en salmis
   - en civet
D) Abats
   - braisés à brun
   - braisés à blanc
   - grillés
   - sautés
   - poêlés

Déterminer les critères influençant le choix du type de cuisson d'une viande, d'une volaille, d'une pièce de gibier ou d'un poisson. (2)

A) Dimension de la pièce
   - petite pièce
   - moyenne pièce
   - grosse pièce
   - pièce émincée
B) Coupe et découpe
C) Nature de la pièce
   - viande blanche
   - viande rouge
   - volaille
   - gibier
   - poisson

Déterminer les points à surveiller lors de la cuisson des viandes, de la volaille et des poissons. (2)

A) Temps de cuisson
B) Température de cuisson
C) Mode de cuisson

Spécifier les différents degrés de cuisson des viandes rouges. (1)

A) Bleu
B) Saignant
C) À point
D) Bien cuit

Effectuer une grillade en suivant les règles établies. (3)

A) Chauffer le gril à l'avance
B) Huiler les barreaux
C) Quadriller correctement la pièce de viande
D) Caraméliser sa surface
E) Respecter le degré de cuisson voulu

Indiquer la façon de passer une viande, une volaille ou un poisson selon la méthode dite à l'anglaise. (1)

A) En la farinant
B) En la passant à la mie de pain blanche ou à la chapelure (panure)
C) En la quadrillant

Préparer une viande en vue de la griller de façon à ce qu'elle ne colle pas. (3)

A) Détermination de la dimension des tranches
B) Coupe de la tranche demandée au moment opportun afin d'en conserver toute la saveur
C) Préparation de la viande selon le mode choisi
   - badigeonnage avec beurre clarifié ou huile
   - application de chapelure

Préparer un poisson en vue de le griller. (3)

A) En l'assaisonnant
B) En le farinant
C) En le huilant
D) En le parant si nécessaire

Préparer une volaille ou un gibier à plume en vue de les griller. (3)

A) En les fendant en deux au centre de la colonne vertébrale
B) En les désossant au maximum
C) En les assaisonnant
D) En les parant si nécessaire
E) En les huilant

Quadriller correctement une pièce de viande grillée. (3)

A) Poser la pièce huilée sur le gril chaud
B) La retourner au bout de quelques minutes
C) La retourner de nouveau d'un quart de tour
D) La retourner de nouveau afin de compléter le quadrillage sur l'autre face

Rôtir une pièce de viande, de volaille ou de gibier. (3)

A) L'assaisonner
B) L'enduire de corps gras
C) La saisir
D) La cuire au four à la température requise
E) Ajouter une mirepoix en fin de cuisson
F) La sortir du four lorsque le degré de cuisson est atteint
G) Laisser reposer le temps nécessaire

Poêler une pièce de viande, de volaille ou de gibier. (3)

A) Choisir un récipient proportionné au volume de la pièce à poêler
B) Préparer un récipient : y déposer une couche de matignon
C) Préparer la pièce
D) Colorer au four sur toutes ses faces
E) Cuire à couvert en arrosant souvent avec le gras de cuisson
F) Déglacer le fond brun une fois la pièce cuite afin de faire le jus

Sauter une pièce de viande, de volaille ou de gibier. (3)

A) Choisir un récipient proportionné au volume de la pièce
B) Saisir la pièce

Cuire à la vapeur des aliments afin de les rendre prêts à être consommés. (3)

A) Choix du temps de cuisson propre à chaque aliment
B) Application des règles de sécurité en ce qui concerne l'équipement

Nommer des sauces ou beurres d'accompagnement de différentes viandes grillées ou sautées. (1)

A) Viandes
B) Volaille
C) Gibier
D) Poissons
E) Mollusques et crustacés
F) Abats et abattis

Préparer et adjoindre les garnitures appropriées à différentes viandes. (3)

A) Liaison appropriée de la sauce
B) Préparation adéquate des éléments de garniture
C) Respect des règles d'hygiène et de sécurité
D) Conservation adéquate

Dresser les viandes de boucherie, la volaille, le gibier et les poissons. (3)

A) Respect des standards de présentation
B) Coupe et présentation soignée

Nettoyer et ranger le poste de travail. (3)

A) Nettoyage des ustensiles et de l'équipement
B) Rangement adéquat et sécuritaire du matériel

TITRE : 03-05 PRÉPARATION DE HORS-D'OEUVRE ET D'ENTRÉES

OBJECTIF : **Préparer** des hors-d'oeuvre et des **entrées** :

A) Pâtes alimentaires;
B) Sandwichs et canapés;
C) Hors-d'oeuvre et entrées;
D) Fromages.

RÉFÉRENCE : 03-02 Préparations fondamentales

A) PÂTES ALIMENTAIRES

Établir les principales catégories de pâtes alimentaires. (2)

A) À potage
B) Longues
   - spaghetti
   - macaroni
C) En ruban
D) À farcir
E) Diverses

Nommer les principales garnitures et sauces d'accompagnement des pâtes alimentaires. (1)

A) Garnitures
   - bolognaise
   - italienne
   - milanaise
   - napolitaine
   - niçoise
B) Sauces
   - alfredo
   - carbonara

Classer les pâtes alimentaires selon leur forme. (2)

A) Longues
   - macaroni
   - spaghetti
   - spaghettini
B) Courtes
   - coudes
   - macaroni coupés
C) Fines : nouilles aux oeufs
D) Larges : lasagnes
E) À potage
   - anneaux
   - alphabet
   - étoiles
F) De fantaisie
   - bouillette (bouclettes)
   - coquillettes
   - rigatoni

Distinguer les principaux gnocchi. (2)

A) À la parisienne
B) À la romaine

Caractériser les techniques de préparation des pâtes alimentaires. (2)

A) Pâtes alimentaires simples
B) Pâtes alimentaires farcies

Confectionner des pâtes alimentaires fraîches. (3)

A) Interprétation de la recette
B) Choix des ingrédients
C) Choix des ustensiles et de l'équipement
D) Préparation suivant la technique appropriée
E) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Nommer différentes céréales pouvant être consommées. (1)

A) Riz
B) Avoine
C) Orge
D) Maïs
E) Millet
F) Sorgho

Associer les principales catégories de riz à leur utilisation en cuisine. (2)

A) Nature
   - sauvage
   - complet ("brun")
   - basmati
   - indien à grain long
B) Précuit ("minute")
C) Étuvé ("prétraité")

Énumérer différentes façons d'apprêter le riz. (1)

A) Riz créole
B) Riz pilaf
C) Risotto
D) Salade de riz

Connaître la technique de cuisson des pâtes alimentaires et des céréales. (2)

A) Temps de cuisson
B) Indice de cuisson
C) Mode de cuisson
   - bouillies
   - frites
   - à la vapeur
   - au four

Cuire les pâtes alimentaires et les céréales. (3)

A) Étude de la recette
B) Choix des ustensiles et de l'équipement
C) Cuisson suivant la technique appropriée
D) Respect des règles d'hygiène et de sécurité
E) Conservation pour utilisation ultérieure

Nettoyer et ranger le poste de travail. (3)

A) Nettoyage des ustensiles et de l'équipement
B) Rangement adéquat du matériel

B) SANDWICHS ET CANAPÉS

Nommer les différents types de sandwichs et de canapés. (1)

A) Sandwichs servis chauds ou froids
   - simples
     a) ouverts
     b) fermés
   - composés
     a) ouverts
     b) fermés
B) Canapés
   - chauds
   - froids

Énumérer les éléments qui composent les sandwichs et les canapés. (1)

A) Pain
   - blanc
   - de blé entier
   - à la farine Graham
   - aux fruits, etc.
B) Beurre
   - à la crème
   - au fromage
   - aux fines herbes
   - canné
   - aux noix, etc.
C) Garniture
   - œufs
   - fromage
   - viandes, poissons, fruits de mer
   - légumes
D) Décoration
   - olives
   - câpres
   - cornichons
   - radis, etc.

Préparer des garnitures à sandwichs et à canapés. (3)

A) Étude de la recette
B) Détermination de la quantité de garniture à préparer
C) Mélange et assaisonnement
D) Conservation appropriée

Confectionner des sandwichs et des canapés. (3)

A) Détermination des quantités d'ingrédients, selon le nombre de personnes à servir
B) Mise en place
C) Coupe appropriée des différents aliments
D) Dressage
   - garniture
   - décoration
E) Coupe assortie et bien exécutée
F) Respect des règles d'hygiène et de sécurité
G) Présentation esthétique

Réserver les sandwichs et les canapés. (3)

A) Selon le mode de conservation approprié
B) En tenant compte de la durée de conservation des ingrédients
C) En respectant les règles d'hygiène

Nettoyer et ranger le poste de travail. (3)

A) Nettoyage des ustensiles et de l'équipement
B) Rangement adéquat et sécuritaire du matériel

C) HORS-D'OEUVRE ET ENTRÉES

Identifier les différents types de hors-d'oeuvre et d'entrées. (1)

A) Hors-d'oeuvre et entrées froids
   - à base de fruits et de légumes
   - à base de coquillages et de crustacés
   - à base de viandes, de volaille et de poissons
   - mousses et aspics
   - salades
     a) simples
     b) composées
     c) tièdes
B) Hors-d'oeuvre et entrées chauds
   - à base de charcuterie
   - à base de poissons, de mollusques et de crustacés
     a) coquillage chaud farci
     b) mousseline

Identifier les différentes sauces froides. (1)

A) Émulsion stable
B) Émulsion instable (vinaigrette)
C) Sauces chaud-froid

Confectionner différentes sauces froides. (3)

A) Détermination du type de sauce à préparer
B) Sélection des ingrédients
C) Mélange des ingrédients
D) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Distinguer les différentes sauces chaud-froid. (2)

A) Sauce chaud-froid blanche
   - velouté
   - béchamel
   - mayonnaise
B) Sauce chaud-froid brune : demi-glace
C) Sauces chaud-froid diverses
   - mayonnaise
   - aux tomates

Confectionner des sauces chaud-froid en appliquant les techniques appropriées. (3)

A) Détermination du type de sauce à préparer
B) Sélection des ingrédients
C) Mélange des ingrédients
D) Cuisson et finition
E) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Énumérer les critères qui influencent la consistance des sauces. (1)

A) Éléments de liaison
B) Température
C) Homogénéité

Appliquer des sauces chaud-froid afin de les rendre prêtes à recevoir les éléments de décoration. (3)

A) Détermination du type de sauce à appliquer
B) Vérification de la consistance de la sauce
C) Application de la sauce chaud-froid en quantité suffisante et uniforme
D) Refroidissement de la pièce

Nommer les éléments qui entrent dans la composition d'une gelée traditionnelle. (1)

A) Substances gélatineuses
   - rouelles
   - pieds de porc ou de veau
   - abats de volaille
B) Condiments et aromates
C) Agent acidifiant
   - vinaigre
   - vin blanc

Préparer des gelées selon la méthode appropriée. (3)

A) Sélection des ingrédients
B) Choix des ustensiles et de l'équipement
C) Application de la méthode de confection
   - clarification
   - raffermissement
     a) gelées préparées à base d'éléments gélatineux sans addition ou avec une faible addition de gélatine
     b) gelées préparées à partir d'un fond de base et de gélatine
     c) gelées préparées avec des produits instantanés
D) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Confectionner différents hors-d'oeuvre et entrées froids. (3)

A) Sélection des ingrédients
B) Traitement des ingrédients si nécessaire
   - cuisson
   - mélange avec une sauce
   - mélange avec d'autres aliments
C) Dressage des hors-d'oeuvre

Préparer différents hors-d'oeuvre et entrées chauds selon la méthode appropriée. (3)

A) Sélection des ingrédients
B) Mélange et dressage
C) Garniture
D) Cuisson

Nettoyer et ranger le poste de travail. (3)

A) Nettoyage des ustensiles et de l'équipement
B) Rangement adéquat et sécuritaire du matériel

D) FROMAGES

Classifier les fromages. (2)

A) Frais
B) Affinés
   - à pâte molle
   - à pâte semi-dure
   - à pâte dure
   - à pâte persillée
C) Transformés

Caractériser et distinguer différents fromages. (2)

A) Frais
   - à coagulation lente
     a) petit-suisse
     b) fontainebleau
     c) neufchâtel frais
   - à coagulation rapide : fromage à la pie (cottage)

B) Affinés
- à égouttage spontané
  - a) à coagulation lente
    1- brie
    2- neufchâtel
    3- gourney
  - b) à coagulation rapide
    1- camembert
    2- de chèvre
    3- vendôme
- à égouttage accéléré
  - a) par découpage
    1- roquefort
    2- gorgonzola
    3- bleu
  - b) par découpage et brassage
    1- tourme d'Ambert
    2- Bel Paese
    3- saint-paulin
  - d) par découpage, brassage, pressage et broyage
    1- cheddar
    2- chester
    3- cantal
  - e) par découpage, brassage, cuisson et pressage
    1- parmesan
    2- emmenthal
    3- gruyère

Spécifier diverses utilisations des fromages en cuisine. (1)

A) Nature
B) En gratins
C) En sauces

Nommer les raisons de l'importance de la coupe des fromages. (1)

A) Esthétique
B) Conservation
C) Goût

Conserver les fromages. (3)

A) Maintien de la température entre 4 et 6 degrés Celsius
B) Emballage adéquat
C) Respect des normes d'hygiène

TITRE : 03-06 DÉCORATION CULINAIRE

OBJECTIF : Décorer divers types de plats

RÉFÉRENCE : 03-02 Préparations fondamentales

Énumérer les principales techniques de décoration culinaire. (1)

A) Décor à plat
   - découpage à l'emporte pièce
   - découpage à main levée
   - découpage au pochoir
   - décor linéaire (julienne)
   - décor au cornet
   - décor au pinceau
B) Décor en relief
   - découpage et confection de fleurs
   - découpage et confection de motifs divers

Nommer diverses pièces décorées pour un buffet. (1)

A) En gelée
   - côte de boeuf
   - saumon
   - truite
B) Avec sauce chaud-froid
   - jambon
   - dinde
   - pétan
   - saumon
C) En buisson
   - crevettes
   - homard

Indiquer les étapes à suivre pour monter une pièce décorée. (1)

A) Découpage des éléments de décoration
B) Collage des éléments de décoration
C) Lustrage de la décoration
D) Présentation de la pièce

Distinguer des éléments couramment employés pour le décor des pièces. (2)

A) Zeste de fruits
B) Légumes
   - tiges
   - feuilles
   - racines
C) Truffes

Énumérer les modes de glaçage à la gelée. (1)

A) Nappage
B) Trempage
C) Moulage

Réaliser des éléments de décoration en appliquant les techniques appropriées. (3)

A) Détermination des éléments à réaliser
B) Choix de la méthode de découpage
C) Collage des éléments de décoration à la gelée afin qu'ils ne se déplacent pas lors du lustrage de la pièce

Lustrer une pièce à la gelée afin de préserver ses éléments de décoration. (3)

A) Vérification de la concentration de la gelée
B) Vérification de la clarté de la gelée
C) Vérification de la température
D) Lustrage de la pièce

Présenter une pièce, un hors-d'oeuvre ou un plat froid. (3)

A) Examen de la pièce à présenter
B) Choix du plat
C) Assemblage des décors
D) Présentation de la pièce

Choisir le plateau de présentation en fonction de la nature des mets. (3)

A) Selon leur forme
B) Selon leur taille
C) Selon l'ensemble

Agencer des décors autour d'une pièce. (3)

A) Selon leurs couleurs
B) Selon leurs formes
C) Selon leur nature

Évaluer les qualités esthétiques des diverses présentations. (2)

A) Dessin décoratif
   - égalité
   - rythme
   - symétrie
   - harmonie

B) Garnitures
- symétrie
- harmonie

C) Plateau de présentation
- propreté
- harmonie

Réserver la pièce. (3)

A) Conservation adéquate
B) Respect des règles d'hygiène

Nettoyer et ranger le poste de travail. (3)

A) Nettoyage des ustensiles et de l'équipement
B) Rangement adéquat et sécuritaire du matériel

TITRE 03-07 PRÉPARATION DE DÉJEUNERS ET DE REPAS LÉGERS

OBJECTIF Préparer et servir les déjeuners et repas légers.

A) Déjeuners.
B) Repas légers.

RÉFÉRENCE 03-02 Préparations fondamentales

A) DÉJEUNERS

Distinguer les divers types de déjeuners. (2)

A) Déjeuner continental ou petit déjeuner
B) Déjeuner
C) Brunch

Énumérer les composantes des menus de déjeuners. (1)

A) Fruits
B) Céréales
C) Oeufs
D) Viandes
E) Produits de boulangerie
F) Boissons

Nommer les fruits couramment consommés au déjeuner. (1)

A) Orange
B) Pamplemousse
C) Pruneau

Nommer les types de céréales figurant sur la carte des déjeuners. (1)

A) Froides
- de blé entier
- de son
- variées

B) Chaudes
- gruau d'avoine
- crème de blé

Cuire les céréales en appliquant les techniques appropriées. (3)

A) Identification des diverses céréales
B) Connaissance des diverses techniques de préparation
C) Préparation et cuisson des céréales
D) Maintien des céréales à la température de service

Classifier les oeufs selon leur technique de cuisson. (2)

A) Dans leur coquille
B) Sans coquille et non mélangés
C) Sans coquille et mélangés

Associer les techniques de cuisson des oeufs à divers apprêts culinaires. (2)

A) Oeuf poché et mollet
- bénédictine
- monay
- florentine
- aurore
- argenteuil

B) Oeuf cocotte
- à la crème
- à la portugaise

C) Oeuf dur
- aurore
- chimay

D) Oeuf frit
- à l'américaine
- à l'andalouse

E) Oeuf poêlé : avec saucisse, jambon ou bacon

F) Oeuf brouillé
- aux champignons
- aux fines herbes
- aux asperges

G) Omelette
- à l'espagnole
- aux champignons
- aux fines herbes
- au jambon

H) Crêpes
- fines
- de type "pancake"

Cuire les oeufs en appliquant les techniques appropriées. (3)

A) Choix du mode de cuisson
B) Connaissance des opérations se rapportant au mode de cuisson
C) Cuisson des oeufs

Nommer les viandes généralement servies au déjeuner. (1)

A) Bacon
B) Jambon
C) Saucisse

Nommer divers produits de boulangerie associés au déjeuner. (1)

A) Pain
B) Muffin
C) Croissant
D) Brioche

Nommer les boissons couramment servies au déjeuner. (1)

A) Jus de fruits
B) Café
C) Thé

Préparer les boissons pouvant être servies au déjeuner. (3)

A) Choix de la boisson
B) Sélection des ingrédients
C) Choix des ustensiles et de l'équipement
D) Organisation du travail
E) Préparation
F) Service de la boisson selon les règles et exigences

Cuire les crêpes et le pain doré selon les techniques appropriées. (3)

A) Étude de la recette
B) Sélection des ingrédients
C) Choix des ustensiles et de l'équipement
D) Préparation selon la technique choisie
E) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Effectuer la mise en place des garnitures et éléments de décoration servant au déjeuner. (3)

A) Choix des garnitures
B) Mise en place

Servir les déjeuners selon les techniques appropriées. (3)

A) Identification des types de déjeuners
B) Connaissance des techniques de préparation
C) Préparation suivant la technique appropriée
D) Respect de la commande
E) Exécution rapide du travail
F) Présentation soignée

Nettoyer et ranger le poste de travail selon les normes prescrites. (3)

A) Nettoyage des ustensiles et de l'équipement
B) Rangement adéquat et sécuritaire du matériel

B) REPAS LÉGERS

Distinguer les repas servis dans les casse-croûte. (2)

A) Carte du jour : affichée chaque jour sur un tableau noir avec prix annoncés
B) Repas très simples
   - soupe en conserve ou du jour
   - divers sandwichs, simples ou combinés
   - variétés de hambourgeois
   - hot dogs
   - frites
   - variétés de sous-marins
   - mets se réchauffant rapidement au four à micro-ondes : tourtière, pâté au saumon, etc.
   - pizzas
   - spaghetti, etc.

Énumérer les boissons servis dans les casse-croûte. (1)

A) Jus de fruits ou de légumes
B) Boissons non alcoolisées
C) Lait nature
D) Lait au chocolat, chaud ou froid
E) Thé
F) Café

Distinguer les condiments utilisés par les clients dans les casse-croûte. (2)

A) Relish
B) Moutarde
C) Ketchup
D) Vinaigre
E) Huile
F) Sel et poivre

Préparer et servir les aliments commandés par les clients au comptoir. (3)

A) Sélection des ingrédients
   - selon la recette
   - selon les goûts du client
   - selon les habitudes de l'établissement
B) Choix des ustensiles et de l'équipement
C) Préparation suivant la technique appropriée
D) Présentation du repas

TITRE 03-08 COORDINATION DES OPÉRATIONS

OBJECTIF Coordonner les opérations effectuées dans la cuisine et la salle à manger.

RÉFÉRENCES
01-04 Composition des menus
03-02 Préparations fondamentales
07-02 Gestion du personnel
07-03 Gestion des stocks
07-08 Comptabilité

Assumer la responsabilité de l'ouverture et de la fermeture d'une cuisine. (3)

A) Mise en marche et arrêt de l'équipement
B) Vérification de la bonne marche de l'équipement
C) Planification de la journée
D) Verrouillage et déverrouillage des réfrigérateurs, armoires et autres
E) Nettoyage et rangement général

Effectuer un inventaire perpétuel. (3)

A) Rédaction du bon de commande
B) Tenue de la fiche d'inventaire
C) Inventaire
   - global
   - particulier
     a) économat
     b) cuisine

Déterminer les éléments qui influencent le prix de revient d'un mets. (2)

A) Coût de chaque ingrédient
B) Coût d'une portion
C) Pourcentage de perte
D) Coût d'un menu

Calculer le prix de revient et le prix de vente des mets. (3)

A) Connaissance des étapes du calcul
B) Calcul

Procéder aux achats de marchandises. (3)

A) Détermination des marchandises à acheter en tenant compte de l'inventaire
   - quantités
   - qualités
B) Respect de la procédure d'achat
C) Vérification complète des marchandises à leur réception
D) Entreposage adéquat et sécuritaire

Distinguer les différents types de mise en place et de service. (2)

A) Menus simples
B) Déjeuners
C) Menus à prix fixe
D) Menus à la carte
E) Buffets

Planifier le travail de mise en place en fonction du menu. (4)

A) Association des mets du menu aux postes de la brigade
B) Répartition des matières premières par postes de travail
   - quantité par service
   - quantité pour l'ensemble des productions
   - commandes
C) Répartition des ustensiles et de l'équipement par postes de travail
   - selon le type de mets
   - selon le nombre de convives
   - selon le type de service
D) Organisation efficace du travail

Assumer la responsabilité de la mise en place. (4)

A) Respect des méthodes et des standards de préparation
B) Exécution conforme des coupes et de la cuisson
C) Respect des règles d'hygiène et de sécurité
D) Respect du temps d'exécution déterminé

Superviser le service. (4)

A) Préparation des séquences d'opérations
B) Interprétation juste des directives de la commande
C) Respect des standards de présentation
D) Présentation esthétique
E) Vérification de la qualité des mets
F) Exécution efficace
G) Respect du temps d'exécution
H) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Évaluer le degré de satisfaction de la clientèle :(4)

A) Évaluation de l'accueil
B) Évaluation du personnel préposé au service
C) Évaluation des avis de service
D) Mesure du degré de satisfaction

TITRE : 03-09 SERVICE DE TRAITEUR

OBJECTIF : Coordonner les différents services offerts à l'extérieur

RÉFÉRENCES :
- 01-04 Composition des menus
- 03-02 Préparations fondamentales
- 07-02 Gestion du personnel
- 07-03 Gestion des stocks
- 07-06 Comptabilité

Énumérer les services offerts par le traiteur. (1)

A) Buffet chaud ou froid
B) Brunch
C) Coquetel
D) Dégustation de vins et fromages
E) Dîner officiel
F) Repas gastronomique
G) Réceptions de toutes sortes

Rédiger le contrat de service. (3)

A) Nom et adresse de la personne responsable
B) Nombre de personnes à servir
C) Genre de réception
D) Date et heure d'arrivée du groupe
E) Menu et prix
F) Mode de paiement
G) Disposition du matériel et de l'équipement

Assumer la responsabilité des tâches correspondant aux divers services offerts. (4)

A) Répartition des tâches
B) Préparation de la salle
C) Mise en place du matériel

Appliquer les règles élémentaires d'hygiène lors de la manutention des aliments. (3)

A) Transport hâtif et sécuritaire
B) Utilisation judicieuse de différents contenants
C) Maintien et vérification des températures appropriées
D) Propreté de l'équipement d'entreposage et du matériel de service

Effectuer le service. (3)

A) Réception des convives
B) Service des mets
C) Service des vins
D) Respect des règles de bienséance, d'hygiène et de sécurité

Nettoyer et ranger les lieux. (3)

A) Nettoyage de la salle, des ustensiles, de l'équipement
B) Rangement adéquat et sécuritaire du matériel

TITRE : 04-01 CARACTÉRISTIQUES DES VIANDES

OBJECTIF : Distinguer les races d'animaux de boucherie, les abats et abattis ainsi que les catégories de viandes :

A) Races d'animaux de boucherie;
B) Abats et abattis;
C) Catégories de viandes.

A) RACES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

Distinguer les principales races bovines de boucherie. (2)

A) Hereford
B) Shorthorn
C) Angus
D) Charolais
E) Limousin
F) Simmental
G) Blonde d'Aquitaine
H) Autres

Distinguer les principales races bovines laitières. (2)

A) Holstein
B) Ayrshire
C) Jersey
D) Guernsey
E) Canadienne

Distinguer les principales races porcines de boucherie. (2)

A) Yorkshire
B) Landrace
C) Duroc Jersey
D) Hampshire
E) Lacombe
F) Large White

Distinguer les principales races ovines de boucherie. (1)

A) Hampshire
B) Southdown
C) Suffolk
D) Borden Cheviot
E) Dorset
F) Leicester
G) Lincoln
H) North Country Cheviot

Distinguer les principales qualités ovines. (1)

A) Agneau
B) Mouton
   - à laine
   - à chair

Distinguer les volailles à chair blanche ou brune. (2)

A) À chair blanche
   - poulet et poule
   - dinde et dindonneau
   - chapon
B) À chair brune
   - canard
   - faisan

B) ABATS ET ABATTIS

Distinguer les abats et les abattis les plus couramment commercialisés. (2)

A)
   - De boeuf
   - foie
   - coeur
   - langue
   - rognons
B) De veau
   - foie
   - coeur
   - langue
   - rognons
   - ris
   - cervelle
C) D'agneau
   - foie
   - coeur
   - langue
   - rognons
   - amourettes ou animelles

D) De porc
- foie
- coeur
- langue
- rognons
- tête

E) De volaille
- foie
- coeur
- gésier

Distinguer les abats rouges. (2)

A) Coeur
B) Foie
C) Langue
D) Rognons

Distinguer les abats blancs. (2)

A) Amourettes
B) Cervelle
C) Ris
D) Tête
E) Gésier

C) CATÉGORIES DE VIANDES

Distinguer les critères d'évaluation d'une carcasse de boeuf, de veau, de porc ou d'agneau. (2)

A) Morphologie
B) Amplitude musculaire
C) Quantité de gras de couverture
D) Âge physiologique (chez le boeuf)
- classification
- conformation de la qualité bouchère (femelle)
- évaluation de la musculature

Connaître les raisons du marquage ou de l'estampillage des viandes de boucherie. (1)

A) Indication d'une inspection et de leur approbation pour consommation humaine
B) Moyen d'identification

Connaître l'endroit d'estampillage des animaux de boucherie selon l'espèce. (1)

A) Boeuf et cheval
- vente en gros
- vente au détail

B) Mouton et porc
C) Volaille

Distinguer les facteurs influençant la qualité de la viande. (3)

A) Couleur : taux de myoglobine dans les muscles
B) Tendreté
- modification "post-mortem" des protéines myofibrillaires
- quantité et qualité des protéines du tissu conjonctif
- conditions de cuisson
- emplacement du muscle sur la carcasse
- âge de l'animal

C) Succulence
- pH
- maturation
- stress

D) Saveur
- nature du morceau et degré d'infiltration graisseuse
- caractères zootechniques particuliers
- préparation culinaire

Établir la qualité de la viande de veau en fonction du type d'élevage (2)

A) Veau de lait
B) Veau de grain
C) Veau de champ

Établir la qualité de la viande de porc en fonction du type d'élevage (2)

A) Castrat
B) Semi-castrat
C) Truie et verrat

Distinguer les catégories de boeuf. (2)

A) A1, A2, A3, A4
B) B1, B2, B3, B4
C) C1, C2
D) D1, D2, D3, D4, D5
E) E

Distinguer les catégories de veau. (2)

A) A1, A2, A3, A4
B) B1, B2, B3, B4
C) C1, C2

Distinguer les estampilles utilisées pour le marquage du boeuf et du veau. (2)

A) Boeuf : ruban m[illegible]
- rouge
- bleu
- brun
- noir

B) Veau : estampille officielle triangulaire

Distinguer les catégories d'agneau et de mouton. (2)

A) A1, A2, A3, A4
B) B
C) C1, C2
D) D1, D2, D3, D4
E) E

Connaître la classification officielle du porc. (1)

A) Relation entre le poids et l'épaisseur de gras dorsal
B) Tableau des indices différentiels

TITRE : 04-02 TECHNIQUES DE TRANSFORMATION DES VIANDES

OBJECTIF : Effectuer les préparations préliminaires au débitage des viandes de boucherie.

RÉFÉRENCE : 04-01 Caractéristiques des viandes

Énumérer les techniques de préparation des viandes. (1)

A) Désossement
B) Tranchage
C) Hachage
D) Levage
E) Parage
F) Bardage
G) Lardage
H) Ficelage ou bridage
I) Fendage
J) Amendrissage

Passer en revue les viandes crues pouvant être désossées. (1)

A) Viandes
- . boeuf
- . veau
- . porc
- . agneau ou mouton

B) Volaille

Différencier les viandes à désosser pour charcuterie. (2)

A) Viandes porcines
- . poche entière (truie)
- . épaule de porc
- . tête de porc
- . longe de porc

B) Viandes bovines
- . quartier avant de boeuf (jeune vache ou taureau)
- . flanc et poitrine (de toute provenance)
- . épaule et flanc de veau

C) Autres viandes
- . volaille
- . lapin

Décrire les techniques de désossement. (2)

A) Vertèbres : en partant de la tête de l'animal
B) Tronc de côtes : en commençant par le côté des basses côtes
C) Faux-filet : en commençant du côté des vertèbres dorsales
D) Os des membres : en partant du bas de l'os, l'animal étant considéré debout
E) Côtes : en partant des vertèbres jusqu'à leur point d'attache au sternum

Désosser les viandes. (3)

A) Exécution rapide
B) Précision
C) Respect des règles de sécurité
D) Rendement maximum

Trancher les viandes en fonction de divers facteurs. (3)

A) Manipulation de la pièce à trancher
B) Précision
C) Respect des règles de sécurité

Hacher les viandes de boucherie en tenant compte de divers facteurs. (3)

A) Choix des muscles
B) Proportion de gras
C) Température des muscles et de l'équipement
D) Procédé d'exécution
E) Respect des règles de sécurité
F) Apparence du produit fini

Choisir, selon divers facteurs, la méthode de désossement des viandes traitées. (2)

A) Nature de l'aliment
B) Taille de l'aliment
C) Utilisation culinaire

Différencier les viandes crues devant être parées. (2)

A) Boeuf
B) Veau
C) Porc
D) Agneau ou mouton

Procéder au parage en fonction de divers facteurs. (3)

A) Excès de gras
B) Nerfs (dénervation)
C) Meurtrures
D) Parties de muscles découpées

Nommer les viandes crues pouvant être ficelées. (1)

A) Volaille
B) Poissons

Choisir, selon divers facteurs, la technique de ravage des viandes traitées. (2)

A) Nature de la viande
   - cuisse de poulet
   - poitrine de poulet
   - filet de poisson
B) Utilisation culinaire

Lever les viandes. (3)

A) Choix des muscles
B) Localisation de la gaine naturelle du muscle

Barder les viandes de boucherie en tenant compte de divers facteurs. (3)

A) Conservation
B) Apparence
C) Rendement
D) Cuisson

Larder les viandes de boucherie en tenant compte de divers facteurs. (3)

A) Apparence
B) Cuisson

Choisir, selon divers facteurs, la méthode de ficelage ou bridage des viandes traitées. (2)

A) Type de pièce
B) Forme
C) Nature
D) Utilisation culinaire

Distinguer les méthodes de ficelage du bœuf, du veau, du porc et de l'agneau. (2)

A) Ficelage en carré
B) Ficelage arrêté
C) Ficelage courant

Définir les techniques de bridage de la volaille. (2)

A) À la française : avec une aiguille, spécialement pour les pièces destinées à être décorées
B) À l'américaine : manière rapide d'attacher la volaille pour qu'elle garde sa forme pendant la cuisson

Différencier les viandes devant être brides ou ficelées. (1)

A) Grosses pièces
B) Petites pièces
C) Volaille ou gibier

Fileter les viandes en tenant compte de divers facteurs. (3)

A) Apparence
B) Enroulement
C) Bardage

Procéder au tandage d'une carcasse en tenant compte de divers facteurs. (3)

A) Séparation longitudinale et proportionnelle
B) Respect des règles de sécurité

Passer en revue l'équipement non motorisé destiné à la transformation des viandes. (1)

A) Balance murale
B) Balance automatique
C) Balance électronique
D) Chariot
E) Table de travail
F) Bloc à viande
G) Plateau à viande
H) Crémaillère
I) Moule à jambon
J) Étagère mobile
K) Étagère porte-plats
L) Cuisinière à gaz
M) Cuisinière électrique
N) Emballeuse
O) Bac à saumure
P) Évier avec eau chaude et froide

Respecter les règles de sécurité relatives à la transformation des viandes. (1)

A) Port des vêtements appropriés
B) Utilisation des dispositifs de protection
C) Application des recommandations des fabricants

Décrire les accessoires de sécurité utilisés lors de la transformation des viandes. (1)

A) Gants de protection
B) Tablier
C) Protecteurs pour couteaux

Nommer les pièces de sécurité adaptées à l'équipement motorisé de transformation des viandes. (1)

A) Protecteur de mains de la trancheuse
B) Protecteur de mains de la scie mécanique
C) Protecteur de mains de l'attendrisseur à viande
D) Protecteur de mains du hachoir à viande

Sélectionner les ustensiles et l'équipement requis en fonction du travail à effectuer. (3)

A) Couteau à désosser
B) Couteau à biftecx
C) Coupe-rot

D) Scie à main
E) Aiguille
F) Ficelle
G) Lardoire
H) Bardoir
I) Grattoir
J) Scie électrique
K) Plats

TITRE	04-03 ABATTAGE DES ANIMAUX DE BOUCHERIE
OBJECTIF	Pratiquer l'abattage des différents animaux de boucherie
RÉFÉRENCE	04-01 Caractéristiques des viandes

Énumérer les principales étapes de l'abattage des animaux de boucherie. (1)

A) Inspection "ante-mortem"
B) Insensibilisation
C) Saignée
D) Habillage
E) Inspection "post-mortem"
F) Classification
G) Mise en quartiers

Indiquer les buts de l'inspection "ante mortem" des animaux de boucherie. (1)

A) Élimination de certains animaux
   - impropres à la consommation humaine
   - souffrant d'une affection localisée
   - présentant une condition qui peut influencer leur disposition au moment de l'inspection "post-mortem"
B) Autorisation de l'abattage des animaux sains

Spécifier les animaux de boucherie qui doivent subir un examen "ante-mortem". (1)

A) Bœuf
B) veau
C) Porc
D) Mouton
E) Volaille

Distinguer les méthodes d'insensibilisation des animaux de boucherie. (2)

A) Sans étourdissement préalable
B) Déversion (égorgement avant la saignée)
C) Étourdissement avant la saignée

Énumérer les principales conditions influençant la saignée des animaux de boucherie. (1)

A) Santé de l'animal
B) Repos avant l'abattage
C) Moment de la saignée
D) Position de l'animal

Décrire les étapes de la saignée des animaux de boucherie. (2)

A) Point d'incision
   - bovin
   - mouton et veau
B) Durée de la saignée
   - bovin
   - mouton et veau
   - porc
C) Quantité de sang recueilli
   - bovin
   - mouton
   - veau
   - porc
   - cheval

Décrire les étapes de la récupération et du traitement du sang animal pour la consommation humaine. (2)

A) Préparation de l'équipement
B) Récupération du sang
C) Traitement
D) Conservation
E) Expédition

Décrire les étapes de l'habillage des animaux de boucherie. (2)

A) Bœuf
   - écorchage
     a) tête
     b) croupe
     c) queue
   - dépouillement
     a) du dos
     b) final
   - chute et enlèvement de la peau
   - éviscération
   - fente
   - parage du cou
   - lavage
   - emballage
B) Porc
   - échaudage
   - épilation
   - prise de jambon
   - flambage
   - polissage
   - râclage à la main
   - lavage
   - ablation de la tête
   - éventration
   - coupe des jambons
   - fendage

- parage
  - a) du cou
  - b) des meurtrissures
- lavage final

C) Mouton et chèvre
- incision de l'anus
- dégagement
- dépouillement
- écorchage de la tête
- lavage
- ouverture des cavités thoraciques et abdominales
- enlèvement de la vessie et de l'anus
- éviscération
- enlèvement de la tête
- dernier lavage
- parage

D) Volaille et gibier à plume
- ébouillantage
- plumage
- éviscération

Distinguer les techniques d'inspection "post mortem" des animaux de boucherie. (2)

A) Inspection des [illegible] de bovins
B) Inspection des carcasses
- visuelle
- sur rails

C) Inspection des viscères
D) Inspection de la volaille
- main droite
- main gauche

Énumérer l'équipement obligatoire d'un abattoir. (1)

A) Travail en métal
B) Cage de contention en métal pour le bœuf
C) [illegible]
D) Appareil de lavage sous pression des têtes de bœuf
E) Table à désosser et support pour l'inspection des têtes de bœuf
F) Table ou chariot pour l'inspection des viscères
G) Appareil de lavage sous pression des carcasses
H) Balance sur rails
I) Évier à pédale
J) Équipement de stérilisation des couteaux et des scies
K) Appareil électrique pour l'estampillage des abats
L) [illegible] résistant à la manipulation et à la corrosion
M) Équipement de suspension
N) Bassin d'ébouillantage du porc
O) Équipement d'épilation
P) Table d'écorchage
Q) Brûleur
R) Système de suspension à chaîne sans fin pour la volaille

Indiquer les principales sources de contamination à l'abattage. (1)

A) Viande ou produits carnés provenant d'un animal malade
B) Manipulations durant et après l'abattage

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité particulières à l'abattage. (3)

A) Interprétation des règlements
B) Port de l'uniforme selon les exigences de l'établissement
C) Application stricte des règles d'hygiène lors des manipulations

Procéder à l'abattage des animaux de boucherie. (3)

A) En tenant compte de la Loi sur l'inspection des viandes
B) En respectant les règles d'hygiène et de sécurité
C) En s'assurant du bon fonctionnement de l'équipement

Nettoyer et ranger l'outillage et l'équipement de façon adéquate. (3)

A) Nettoyage de l'outillage et de l'équipement
B) Rangement adéquat et sécuritaire du matériel

TITRE : 04-04 PREPARATION DE LA VOLAILLE

OBJECTIF : Découper et préparer la volaille et les abattis

REFERENCE : 04-02 Techniques de transformation des viandes

Déterminer la qualité de la volaille lors de sa réception. (2)

A) Décomposition
B) Altération
C) Mauvaise odeur
D) Déchirures
E) Membres cassés

Distinguer les étapes de la préparation de la volaille. (2)

A) Flambage
B) Retrait de la tête et des pattes
C) Éviscération
D) Découpe
E) Ficelage

Distinguer les modes de préparation de la volaille. (2)

A) Entière
B) En morceaux
- poitrine
- cuisses
- ailes

Distinguer les facteurs déterminant le mode de préparation de la volaille. (2)

A) Qualité
B) Quantité
C) Demande

Déterminer le mode de découpage en fonction de la commercialisation. (2)

A) Au couteau
B) A la scie mécanique

Déterminer l'outillage nécessaire au découpage et à la préparation de la volaille. (2)

A) Couteaux
B) Pelle
C) Scie mécanique
D) Ciseaux
E) Chariot

Effectuer le découpage de la volaille. (2)

A) Approvisionner la volaille
B) Choisir l'outillage
C) Déterminer le mode de découpage
D) Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Distinguer les abattis de volaille. (2)

A) Cœur
B) Foie
C) Gésier

Effectuer la préparation préliminaire des abattis. (2)

A) Dégraissage
B) Nettoyage interne du gésier

TITRE : 04-05 COUPE DES VIANDES

OBJECTIF : Effectuer la coupe du boeuf, du veau, du porc et de l'agneau :

A) Coupe de gros.
B) Coupe de détail.
C) Coupe française.
D) Coupe d'hôtel.
E) Préparation des abats et abattis.

RÉFÉRENCE : 04-02 Techniques de transformation des viandes

A) COUPE DE GROS

Passer en revue les étapes de la transformation des animaux de boucherie. (1)

A) Inspection de l'animal
B) Abattage
C) Fendage de la carcasse
D) Dépeçage en quartiers
E) Découpe
F) Parage et préparation

Distinguer les os des animaux de boucherie. (2)

A) Os du tronc
- vertèbres
  - a) cervicales
  - b) dorsales
  - c) lombaires
  - d) sacrées
  - e) caudales
  - f) sternales
- côtes

B) Os du membre locomoteur avant
- phalange
- métacarpe
- carpe
- radius cubitus
- humérus
- scapulum

C) Os du membre locomoteur arrière
- phalange
- métatarse
- tarse
- tibia
- rotule
- fémur
- bassin

D) Os de la tête
- maxillaire inférieur
- maxillaire supérieur
- boîte crânienne
  - a) occipital
  - b) frontal
  - c) temporal

Distinguer les principaux muscles des animaux de boucherie. (2)

A) Muscles du tronc
- long dorsal
- pectoraux
- cutané
- intercostaux

B) Muscles du membre de locomotion avant
- biceps
- triceps
- sus-épineux
- sous-épineux
- métacarpiens

C) Muscles du membre de locomotion arrière
- vastes
- fessiers
- semi-membraneux
- tenseurs
- semi-tendineux

Passer en revue les techniques de préparation à la coupe de gros du boeuf, du veau, de l'agneau et du porc. (1)

A) Coupe
B) Désossage
C) Dégraissage
D) Dénervation
E) Sciage
F) Hachage
G) Fendage

Distinguer les coupes primaires de gros de l'avant du boeuf, selon les normes fédérales. (2)

A) Bloc d'épaule complet
B) Bloc d'épaule avec jarret
C) Bloc d'épaule
D) Train de côtes
E) Poitrine
F) Pointe de la poitrine
G) Jarret

Distinguer les coupes primaires de gros de l'arrière du bœuf, selon les normes fédérales. (2)

A) Cuisse
B) Cuisse longue
C) Surlonge
D) Longe
E) Longe longue
F) Flanc

Distinguer les coupes de gros du veau, selon les normes fédérales. (2)

A) Culotteau
B) Selle arrière
C) Arrière longue
D) Avant régulier
E) Selle avant
F) Longe complète
G) Longe régulière
H) Bracelet

Distinguer les coupes de gros du porc, selon les normes fédérales. (2)

A) Primaires
- Épaule Montréal
- Épaule New York
- longe
- flanc
- jambon frais

B) Secondaires
- tête
- basse
- panne
- côtes levées
- jarlot
- jarret (avant)
- gras de dos
- queue
- mouille

Distinguer les coupes de gros de l'agneau, selon les normes fédérales. (2)

A) Avant
B) Longe
- complète
- régulière

C) Bracelet (carré)
D) Gigot
E) Selle arrière
- courte
- longue

Effectuer les coupes de gros du bœuf, du veau, du porc et de l'agneau, selon les techniques habituelles. (3)

A) Coupe suivant la bonne technique
- à la scie à main et au couteau
- à la scie électrique
- sur le couteau
- sur le billot
- méthode mixte

B) Respect des règles de sécurité dans la manipulation des outils et de l'équipement
C) Respect des règles d'hygiène

B) COUPE DE DÉTAIL

Énumérer les pièces de viande obtenues après débitage du bœuf en coupe de détail. (1)

A) Partie avant
- poitrine
- train de côtes
- jarret
- pointe de poitrine
- haut côté
- épaule
- collet
- os de l'épaule

B) Partie arrière
- jarret arrière
- flanc
- longe
- surlonge
- pointe de la surlonge
- ronde
- croupe

Distinguer les coupes de détail de la partie avant du bœuf, selon leur provenance. (2)

A) Poitrine
- nature (avec os)
- roulée
- en lanières
- bout de côtes
- bœuf en cubes

B) Train de côtes
- côtes roulées
- filet de côtes
- échaud de côtes
- filet de faux filet
- bout de côtes

C) Jarret
- désossé
- jambe

D) Pointe de poitrine
- désossé
- à mariner (bœuf salé)
- bœuf en cubes

E) Haut côté
- filet de paleron
- a) avec os
- b) semi-désossé
- c) désossé en roulé
- d) dit "autoclave"

- échaud de paleron

F) Épaule
- côtes croisées
  a) roulées
  b) attachées
- pointe d'épaule
  a) en rôti
  b) en bifteck
- rôti de petit os d'épaule

G) Collet : bœuf à ragoût
H) Os de l'épaule : cubes

Distinguer les coupes de détail de la partie arrière du bœuf selon leur provenance. (2)

A) Jarret arrière
- centre
- désossé et roulé

B) Flanc : bifteck de flanc
C) Longe
- aloyau
- côté d'aloyau
- bifteck de contre-filet
- rôti de contre-filet
- filet

D) Surlonge
- bifteck de surlonge
- bifteck de surlonge désossée
- rôti de surlonge désossée
- filet
- cubes à brochettes ou à fondue

E) Pointe de surlonge
- bifteck
- rôti

F) Ronde
- intérieur (haut)
- extérieur (bas)
- bifteck
- rôti
- steak

G) Croupe
- intérieur (haut)
- extérieur (bas)
- désossée
- carré désossé
- rond

Énumérer les pièces de viande obtenues après désossage du veau en coupe de détail. (1)

A) Avant
B) Côte (braisette)
C) Longe
D) Cuisseau
E) Flanc

Distinguer les coupes de détail du veau selon leur provenance. (2)

A) Avant
- rôti de palette
- tranche de palette
- rôti d'épaule
- tranche d'épaule
- épaule désossée et roulée
- jarret paré
- poitrine avec os

B) Côte : côtelette de côte
C) Longe
- côtelette de filet
- côtelette de filet avec rognon

D) Cuisseau
- bas
- haut
- croupe
- surlonge

E) Cuisseau de veau blond
- surlonge
- croupe
- pointe de surlonge
- tranche de cuisseau
- talon
- jarret paré

Distinguer les coupes de détail de l'agneau selon leur provenance. (2)

A) Avant
- rôti de palette
- tranche de palette
- rôti d'épaule
- tranche d'épaule
- jarret paré
- collet paré
- poitrine parée

B) Longe régulière
- côtelette de filet
- côtelette de filet avec rognon

C) Bracelet (carré) : côtelette régulière
D) Gigot
- bas
- haut

E) Flanc : agneau à ragoût

Distinguer les coupes de détail du porc selon leur provenance. (2)

A) Coupes primaires
- épaule Montréal
  a) rôti de soc
  b) rôti de soc désossé et roulé
  c) tranche de soc
  d) rôti de picnic
  e) tranche de picnic

- épaule New York
  - a) rôti de palette
  - b) tranche de palette
  - c) rôti de picnic avec couenne
- longe
  - a) bout du filet
  - b) bout des côtes
  - c) partie du centre
  - d) longe désossée
  - e) filet paré
  - f) côtelette
    - 1- du filet
    - 2- du centre
    - 3- de côte
    - 4- papillon
    - 5- minute
    - 6- à griller
- flanc
  - a) en morceaux
  - b) en tranches
- jambon frais
  - a) jambonneau
  - b) bout de croupe
  - c) tranche de jambon frais
  - d) demi-jambonneau désossé et roulé
  - e) bout de croupe désossé et roulé

B) Coupes secondaires
- tête parée
- tranches de bajoue
- côtes levées parées
- patte ou jarret paré

Découper et parer le boeuf, le veau, l'agneau et le porc en vue de leur utilisation culinaire. (3)

A) Reconnaissance des différentes parties
B) Évaluation du poids
C) Choix des instruments
D) Découpe et parage selon les techniques appropriées
E) Attendrissement si nécessaire
F) Hachage de la parure et de certaines parties
G) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

C) COUPE FRANÇAISE

Distinguer les coupes primaires du boeuf. (2)

A) Partie avant
- milieu de train de côtes
- caparaçon
- raquette
- basse côte
- collier

B) Partie arrière
- flanchet
- bavette d'aloyau
- aloyau déhanché
- filet
- hanche
- semelle
- tranche grasse
- gîte arrière

Distinguer les coupes de détail du boeuf, selon leur provenance. (2)

A) Partie avant
- milieu de train de côtes
  - a) côte
  - b) entrecôte
  - c) dessus de côtes
- caparaçon
  - a) pis
    - 1- flanchet
    - 2- tendron
    - 3- milieu de poitrine
    - 4- gros bout de poitrine
  - b) panneau
    - 1- bavette à pot-au-feu
    - 2- plat de côtes
      - i) couvert
      - ii) découvert
- raquette
  - a) jumeau
    - 1- à bifteck
    - 2- à pot-au-feu
  - b) macreuse
    - 1- à braiser
    - 2- à bifteck
    - 3- dessous
  - c) charolaise
- basse côte
  - a) entrecôte découverte
  - b) pièce parée
  - c) filet mignon
- collier
  - a) veine
    - 1- maigre
    - 2- grasse
  - b) salière
  - c) premier et deuxième talons

B) Partie arrière
- flanchet : bavette
- bavette d'aloyau : bifteck
- aloyau déhanché
  - a) coquille
  - b) contre-filet
- filet
  - a) tête
  - b) aile
  - c) milieu
  - d) queue
  - e) chaînette
- hanche
  - a) aiguillette
    - 1- baronne
    - 2- romsteck
- tende de tranche
  - a) dessous de tranche
  - b) merlan
  - c) poire
  - d) araignée
  - e) fausse araignée

- semelle
  - a) gîte à la noix
  - b) rond de gîte
  - c) nerveux de gîte
  - d) aiguillette de gîte
  - e) pertorée
- tranche grasse
  - a) nourrice
  - b) plat
  - c) rond
  - d) mouvant
- gîte arrière
  - a) bout
  - b) milieu
  - c) joint

Identifier les pièces de boeuf selon leur utilisation culinaire en coupe européenne. (1)

A) Pièces à rôtir et à griller
B) Pièces à braiser
C) Pièces à bouillir

Sélectionner les pièces de boeuf à rôtir et à griller. (3)

A) Filet, faux-filet
B) Romsteck
C) Tranche grasse
D) Tende de tranche
E) Train de côtes
F) Macreuse à bifteck
G) Jumeau à bifteck
H) Pièce parée
I) Bavette d'aloyau
J) Hampe et onglet

Sélectionner les pièces de boeuf à braiser. (3)

A) Gîte à la noix
B) Aiguillette
C) Plat de côtes
D) Dessus de côtes
E) Gîte
F) Surlonge
G) Filet mignon
H) Derrière de paleron
I) Macreuse à pot-au-feu
J) Dessous de macreuse
K) Jumeau à pot-au-feu
L) Bavette de flanchet

Sélectionner les pièces de boeuf à bouillir ou à ragoût. (3)

A) Collier
B) Poitrine
C) Gîte
D) Nerveux de gîte à la noix
E) Flanchet
F) Nourrice, charolaise
G) Queue
H) Crosse

Énumérer les coupes primaires du veau. (1)

A) Avant
B) Cuisseau
C) Flanchet-tendron
D) Carré de côte filet
E) Carré de côte raccourci

Distinguer les coupes de détail du veau, selon leur provenance. (2)

A) Avant
- épaule levée parée
- rôti de côtes
- côtelette découverte
- jarret (osso-buco)
- poitrine

B) Cuisseau
- noix
- sous-noix
- quasi
- jarret (osso-buco)
- filet
- noix pâtissière

C) Flanchet-tendron
- flanchet
- flanchet farci
- tendron
- haut de côtes

D) Carré de côte filet
- côtelette filet
- mignonnette

E) Carré de côte raccourci
- côtelette
- couronne

Identifier les pièces de veau selon leur utilisation culinaire en coupe française. (1)

A) Pièces à rôtir et à escalope
B) Pièces à braiser
C) Pièces à ragoût

Sélectionner les pièces de veau à rôtir et à escalope. (3)

A) Noix
B) Sous-noix
C) Noix pâtissière
D) Culotte
E) Quasi
F) Longe
G) Côtelette

Sélectionner les pièces de veau à braiser. (3)

A) Épaule
B) Haut de côtes
C) Flanchet

Sélectionner les pièces de veau à bouilli ou à ragoût. (3)

A) Collet
B) Coude
C) Poitrine
D) Tendron
E) Jarret

Énumérer les coupes primaires de l'agneau. (1)

A) Gigot
B) Flanchet-poitrine
C) Avant
D) Carré de côte
- filet
- première et seconde

Distinguer les coupes de détail de l'agneau, selon leur provenance. (2)

A) Gigot
- raccourci
- désossé
- selle

B) Flanchet-poitrine
- flanchet
- poitrine
- bavette
- haut de côtes

C) Avant
- épaule seule
- épaule
  - a) façon melon
  - b) façon canard
  - c) façon gigot
  - d) façon roulé
- carré de côtes découvertes
- poitrine
- collet

D) Carré de côte
- côtelette
- couronne

Distinguer les utilisations culinaires des pièces d'agneau de coupe française. (2)

A) Rôtis et grillades de 1er choix
B) Rôtis et grillades de 2e choix
C) Pot-au-feu et ragoûts

Sélectionner les pièces d'agneau à pot-au-feu et à ragoût. (3)

A) Collet
B) Poitrine
C) Coupe d'étal

Sélectionner les rôtis et grillades d'agneau de 1er choix. (3)

A) Gigot et selle
B) Filet
C) Carré de côtelettes

Sélectionner les rôtis et grillades d'agneau de 2e choix. (3)

A) Épaule
B) Haut-de-côtelettes

Distinguer les coupes de détail du porc, selon leur provenance. (2)

A) Jambon
- jambonneau
- rouelle
- désossé
- noix

B) Longe
- pointe de filet
- carré de côte filet
- rôti de côte filet
- côtelette
- filet
- couronne

C) Épaule
- levée palette
- levée milieu
- rôti d'épaule
- carré de côtes échine
- rôti de côtes échine
- jambonneau avant
- pointe de poitrine

D) Poitrine
- désossée et roulée
- pointe
- travers de côtes
- plat de côtes

Énumérer les coupes primaires du porc. (1)

A) Jambon
B) Longe
C) Épaule
D) Poitrine

Effectuer la découpe du boeuf, du veau, de l'agneau et du porc selon la technique française. (3)

A) Identification de la pièce à découper
B) Choix des instruments
C) Découpe selon la technique appropriée
D) Respect du contour des muscles
E) Observation des règles d'hygiène et de sécurité

D) COUPE D'HÔTEL

Distinguer les coupes d'hôtel du boeuf, selon leur provenance. (2)

A) Partie avant
- train de côtes
  - a) côte parée "prête à rôtir"
  - b) faux-filet paré
- haut côté : paleron désossé et ficelé
- épaule : pointe d'épaule "prête à rôtir"
- poitrine : plat de côtes parées
- pointe de poitrine : désossée et parée

B) Partie arrière
- ronde
  - a) intérieur
  - b) extérieur
  - c) désossée, roulée et ficelée
- pointe de surlonge
  - a) parée
  - b) pelée
- surlonge
  - a) haut de surlonge désossée
  - b) bout ou tête de filet
  - c) filet raccourci
- longe courte : contre-filet désossé
- longe longue : filet entier

Distinguer les coupes d'hôtel du veau, selon leur provenance. (2)

A) Avant
- épaule désossée et attachée
- pointe d'épaule parée

B) Longe et bracelet
- côtelette de côte
- côtelette de filet

C) Cuisseau
- sans jarret désossé
- escalope

D) Jarret : paré à osso buco

Distinguer les coupes d'hôtel du porc, selon leur provenance. (2)

A) Épaule
- rôti de palette désossé et ficelé
- tranches de palette

B) Longe
- désossée et parée
- côtes levées de dos
- filet paré
- côtelettes

C) Flanc : côtes levées

D) Jambon frais : désossé et ficelé

Distinguer les coupes d'hôtel de l'agneau, selon leur provenance. (2)

A) Avant : agneau en cubes

B) Longe régulière : côtelettes de filet

C) Bracelet (carré)
- carré prêt à rôtir
- côtelettes
  - a) régulières
  - b) à manche

D) Baron d'agneau

E) Gigot

Préparer les viandes selon la coupe d'hôtel. (3)

A) Application des techniques de désossement
B) Levage, parage, dégraissage des pièces de viande en vue de les cuire
C) Préparation préliminaire des pièces de viande

E) PRÉPARATION DES ABATS ET ABATTIS

Déterminer le matériel nécessaire à la préparation et à la conservation des abats. (2)

A) Plats
B) Seaux
C) Sacs en plastique
D) Contenants de différentes grandeurs
E) Couteaux
F) Eau froide

Effectuer la préparation préliminaire des abats. (3)

A) Nettoyage
B) Dégraissage
C) Dénervation
D) Extraction des vaisseaux sanguins

Effectuer la préparation des abats en fonction de leur utilisation. (3)

A) Entiers
B) Tronçonnés
C) Tranchés
D) En escalope
E) Émincés

TITRE : 04-06 NOTIONS DE CHARCUTERIE

OBJECTIF : Distinguer les produits de charcuterie ainsi que les techniques de salage et fumage des viandes :

A) Produits de charcuterie;
B) Salage et fumage des viandes.

A: PRODUITS DE CHARCUTERIE

Passer en revue les différentes chairs à saucisse. (1)

A) Pur porc
B) Porc et boeuf
C) Boeuf
D) Chair ordinaire
- viande non triée
- eau
- céréales
- épices colorantes

Distinguer les différents saucissons cuits. (2)

A) Salami
B) Pepperoni
C) Bologne
D) Saucisson de foie
E) Saucissons régionaux
F) Saucisses fumées (Frankfurt, Wiener)
G) Boudin noir, boudin blanc

Distinguer les différentes saucisses vendues crues. (2)

A) Ordinaires, dites "à déjeuner", avec ou sans céréales
- pur porc
- porc et boeuf
- boeuf
B) En coiffe (crépinettes)
C) De Toulouse
D) Spéciales ou régionales
- de poulet
- de foie
- de poisson

Distinguer les produits à fumer. (2)

A) Jambon
B) Flanc
C) Épaule
D) Soc
E) Longe
F) Certaines préparations de charcuterie
- saucisses
- saucissons

Distinguer les produits cuits à la marmite. (2)

A) Cretons
B) Tête fromagée
C) Rillettes
D) Saucies à la viande

Distinguer les produits en conserve cuits à l'autoclave. (2)

A) Viandes de toutes sortes
B) Jambon
C) Pain de viande

Distinguer les types de pâtés préparés en charcuterie. (2)

A) De foie
B) De campagne
C) De lapin
D) En croûte
E) De volaille
F) De gibier
G) Régionaux
H) À la viande (tourtières)

Distinguer les produits cuits sous pression dans des moules. (2)

A) Jambon
B) Tête roulée
C) Ballottine
D) Galantine

Spécifier les matières premières qui peuvent être utilisées en charcuterie. (1)

A) Porc
B) Veau
C) Boeuf
D) Eau
E) Gras de porc
F) Farine
G) Abats
H) Gibier
I) Protéines végétales
J) Protéines laitières
K) Lait en poudre
L) Lait naturel
M) Farine
N) Sang

O) Volaille
P) Lapin
Q) Estomac
R) Gelée
S) Couenne
T) Oeufs
U) Barde

Distinguer les épices, les aromates et les condiments utilisés en charcuterie. (2)

A) Sel
B) Épices
- poivre
- muscade
- clous de girofle
- cannelle
- gingembre
- cayenne
- piment de la Jamaïque
- cardamome
- laurier
- coriandre

C) Aromates
- thym
- serpolet
- marjolaine
- sarriette
- sauge
- genièvre
- romarin
- lavande
- anis
- curcuma
- basilic
- menthe
- safran
- paprika

D) Condiments
- piments
- poivrons
- persil
- cerfeuil
- estragon
- oignons
- échalotes
- ail
- ciboulette (ou civet)
- raifort
- céleri
- moutarde
- truffes
- pistaches
- tomates
- champignons
- carottes

Énumérer les additifs utilisés en charcuterie. (1)

A) Nitrate de potassium
B) Nitrate de sodium
C) Nitrite de sodium
D) Sucre
E) Acide ascorbique
G) Fumée de bois

Distinguer les différentes saumures. (2)

A) Saumures naturelles
B) Saumures artificielles
- saturées
- fortes
- moyennes
- douces

C) Saumures avec rougisseurs
- au sucre
- au salpêtre (nitrates de potassium et de sodium)
- au nitrite de sodium
- mixtes (nitrite et nitrate)

Distinguer les sels et les additifs composant les saumures. (2)

A) Sels (chlorure de sodium)
- gemme
- de mer

B) Nitrates
- de potassium
- de sodium

C) Nitrite de sodium
D) Glutamate monosodique
E) Sucre
F) Assaisonnements
- aromates entiers
- décoctions aromatiques
- extraits d'épices

G) Phosphates
H) Eau

Distinguer les produits à saler. (2)

A) Jambon
B) Flanc
C) Épaule
- soc
- paleron

D) Longe
E) Gras de dos
F) Bajoue
G) Patte
H) Boeuf
- pointe de poitrine
- extérieur de ronde
- noix de ronde

Distinguer les méthodes de salage. (2)

A) Au sec
   - par enfouissement
   - par frottage
B) Par immersion en saumure
C) Par injection
   - dans la masse
   - dans l'artère

Distinguer les méthodes de cuisson des produits de charcuterie. (2)

A) À l'étuvée
B) À la vapeur
C) Dans l'eau
D) Dans un bouillon
E) À four
F) Sur le feu
G) À l'autoclave

B) SALAGE ET FUMAGE DES VIANDES

Distinguer les ustensiles et l'équipement utilisés pour le salage des viandes. (2)

A) Balance
B) Pompe à saler
   - aiguille unique
   - aiguille à plusieurs trous
   - aiguilles multiples
C) Pince pour saler l'artère

Effectuer le salage des viandes. (3)

A) Par enfouissement
B) Par frottage
C) Par immersion
D) Par injection
   dans la masse
   dans l'artère

Passer en revue les ustensiles et l'équipement nécessaires à la préparation des saumures. (1)

A) Bacs
B) Balances
C) Bacs à mélanger
D) Pompe saumure (seringue)

Déterminer la méthode de préparation des saumures. (2)

A) À froid
B) À chaud

Sélectionner les sels et les additifs composant les saumures. (2)

A) Selon le produit à saler
B) Selon la technique utilisée

Préparer les saumures selon la méthode choisie. (3)

A) Mesure et pesée des éléments de fabrication
   - eau
   - sel
   - nitrate de potassium (salpêtre)
   - nitrite de sodium
   - sucre
   - aromates
B) Dissolution et incorporation des éléments de fabrication
   - pressage
   - repos des éléments de fabrication
   - vérification de la densité au pèse saumure

Indiquer les éléments caractéristiques d'un fumoir. (1)

A) Brûleur pour fumée
B) Commande de température
C) Système de ventilation
D) Prise d'air
E) Crochets et barres pour suspendre le produit

Distinguer les méthodes de fumage. (2)

A) Étuvage fumage
B) Fumage à froid
C) Fumage à chaud

Effectuer la préparation des pièces à fumer. (2)

A) Désossage
B) Parage
C) Dessalage
D) Foulage
E) Égouttage
F) Étuvage
G) Séchage

Effectuer le fumage des pièces de charcuterie. (2)

A) Étuvage fumage
B) Fumage à froid
C) Fumage à chaud

TITRE : 04-07 PRÉPARATION DE CHARCUTERIE CRUE

OBJECTIF : Préparer les différents types de charcuterie crue

RÉFÉRENCES : 04-05 Coupe des viandes
04-06 Notions de charcuterie

Distinguer les types de farces préparées en charcuterie. (2)

A) Farces courantes pur porc
B) Farces spéciales
- porc et abats d'animaux à être farcis
- porc et parure des pièces à être farcies

Identifier l'outillage utilisé pour le hachage des chairs à saucisse. (1)

A) Hachoir (broyeur)
B) Coupeur

Différencier les textures des chairs à saucisse. (2)

A) Pâte fine (passée au coupeur)
B) Grain fin
C) Grain moyen
D) Grain grossier

Sélectionner la viande qui servira de chair à saucisse. (3)

A) Selon l'animal
B) Selon la couleur
C) Selon la qualité (viande jeune ou adulte)
D) Selon la quantité de gras

Sélectionner les assaisonnements requis pour les farces et les chairs à saucisse. (3)

A) Selon la recette choisie
B) Selon les goûts de la clientèle

Hacher et mélanger la viande pour en faire de la chair à saucisse. (3)

A) Préparation de l'équipement
- hachoir
- coupeur
- mélangeur
B) Alimentation en viande
C) Obtention du produit
D) Nettoyage de l'appareil
E) Respect des règles de sécurité

Ficeler en tenue les genres de finissions de boyaux (longueurs) pour confectionner les saucisses. (3)

A) En liens uniques avec ficelle
B) Tressés deux par deux
C) Tressés trois par trois

Distinguer les formes de saucisses en coiffe. (2)

A) Ronde
B) Aplatie ronde
C) Rectangulaire

Distinguer les boyaux synthétiques utilisés pour confectionner les saucisses et les saucissons. (2)

A) Fibre de peau
B) Fibre synthétique
- viscose
- cellulose
- cellophane
- polyamide
- plastique

Distinguer les boyaux naturels et les emballages utilisés pour confectionner les saucisses et les saucissons. (2)

A) Boyaux de porc
- menu (intestin grêle)
- chaudin (caecum et côlon)
- suivant (côlon flottant)
- fuseau (rectum et anus)
- vessie
- coiffe ou crépine (péritoine)
B) Boyaux de boeuf
- menu (intestin grêle)
- baudruche (caecum)
- gros (côlon)
- herbière (oesophage, membrane interne seulement)
C) Boyaux de mouton
- menu (intestin grêle)
- baudruche (caecum)

Confectionner les saucisses et les saucissons selon la recette choisie. (3)

A) Sélection des matières premières
B) Hachage des viandes
C) Sélection des assaisonnements
D) Choix des boyaux
E) Détermination du type de bouclage à effectuer

Effectuer les différentes farces à pâtés et galantines fabriquées en charcuterie (3)

A) Pâtés de foie
B) Pâtés aromatisés
C) Terrines
D) Galantines
E) Autres charcuteries

TITRE : 04-08 PRÉPARATION DE CHARCUTERIE CUITE

OBJECTIF : Préparer les pâtes et les garnitures nécessaires à la fabrication de charcuterie cuite.

RÉFÉRENCES :
04-05 Coupe des viandes
04-06 Notions de charcuterie
05-02 Préparation des pâtes de base

Passer en revue les matières composantes de la gelée, du jus et du bouillon. (2)

A) Gelée
- eau
- couenne de porc
- vinaigre ou vin blanc

B) Jus
- couenne de porc
- eau
- os
- vinaigre ou vin blanc

C) Bouillon
- couenne de porc
- eau
- saumure

Distinguer les aromates et les assaisonnements de la gelée, du jus et du bouillon. (2)

A) Sel
B) Oignons
C) Carottes
D) Thym
E) Feuilles de laurier
F) Céleri
G) Clous de girofle
H) Persil

Effectuer la cuisson de la gelée, du jus et du bouillon. (3)

A) Sélection des matières premières et des assaisonnements
B) Choix des ustensiles et de l'équipement
C) Respect des temps de cuisson
- cuisson rapide
- cuisson lente

Préparer les matières premières et les assaisonnements nécessaires à la fabrication de produits de charcuterie cuite. (3)

A) Désossage
B) Découennage
C) Parage
D) Hachage
E) Pesée
F) Dosage

Distinguer les produits obtenus des viandes désossées et triées en précisant leur utilisation. (2)

A) Maigre
- garniture
- charcuterie

B) Gras
- gras ferme
- gras mou
- couenne

C) Abats rouges
- cuisine
- déchet

D) Aponévrose
- bouillon
- déchet

E) Tendons
- bouillon
- déchet

F) Os
- bouillon
- déchet

G) Couenne
- gelée
- bouillon
- déchet

H) Peau (volaille)
- emballage
- fabrication
- bouillon
- déchet

I) Panne
- saindoux
- charcuterie

Entreposer les produits obtenus pour les conserver. (3)

A) En chambre froide
- dans des bacs
- dans des daubières
- dans des plats
- sur des crochets
- sur des tablettes

B) En chambre d'entreposage pour produits congelés
   - dans des sacs de polythène
   - dans des caisses

Choisir les ustensiles et l'équipement requis pour confectionner les cretons et la tête fromagée. (3)

A) Cuisinière
B) Marmite
C) Cuillère
D) Louche
E) Hachoir

Sélectionner les matières premières requises pour la confection des cretons. (2)

A) Porc désossé
B) Panne
C) Carêsses
D) Eau

Sélectionner les matières premières requises pour confectionner la tête fromagée. (2)

A) Tête de porc
B) Couenne
C) Pieds de porc
D) Langues
E) Eau

Sélectionner les épices, les aromates et les condiments de base utilisés dans les cretons et la tête fromagée. (2)

A) Sel
B) Poivre
C) Muscade
D) Clous de girofle
E) Cannelle
F) Feuilles de laurier
G) Oignons

Effectuer la cuisson des cretons et de la tete fromagée en suivant la recette choisie. (3)

A) Choix du mode de cuisson
B) Exécution de la recette

Confectionner les différents produits de charcuterie en tenant compte de l'ordre des opérations. (3)

A) Traitement des viandes
   - pressage
   - hachage
   - coupe
   - mélange
   - découpage en tranches
B) Assaisonnement selon les exigences du produit
C) Cuisson selon les exigences du produit

Différencier les contenants à cretons et à tête fromagée. (1)

A) En plastique
B) En verre
C) En aluminium

Couler le produit dans différents types de contenants. (3)

A) Format individuel
B) Format familial
C) Moule à détailler

Sélectionner les épices utilisées dans les pâtes, terrines et galantines. (3)

A) Sel
B) Thym
C) Feuilles de laurier
D) Clous de girofle
E) Cinq épices
F) Liants

Différencier les moules de cuisson utilisés en charcuterie. (2)

A) Moules en métal
B) Moules en grès ou en terre cuite

Appliquer les techniques de cuisson des pâtés, terrines ou galantines. (3)

A) Au four (bain-marie)
B) Pochés

Distinguer les charcuteries en pâte à préparer. (1)

A) Pâtés
B) Tourtières
C) Saucisses en pâte
   - pâte semi-feuilletée
   - pâte à frire
D) Jambon en croûte
E) Friand

Indiquer les différentes garnitures. (1)

A) Viandes : boeuf, porc, veau, mouton, agneau, volaille
B) Abats
C) Poissons ou crustacés

Préparer les différentes farces en fonction de leur utilisation. (3)

A) Détermination de la farce à préparer
B) Sélection des ingrédients et de l'équipement
C) Hachage ou râpage des ingrédients
D) Mélange
E) Cuisson, s'il y a lieu

Passer en revue les ingrédients entrant dans la fabrication des différentes pâtes. (1)

A) Farine
B) Liquide
C) Corps gras
D) Condiments
E) Huile
F) Oeufs
G) Levains
   - levure
   - poudre à pâte

Choisir les produits entrant dans la composition des pâtes en fonction de leur utilisation. (3)

A) Sélection des ingrédients
B) Détermination de la pièce à confectionner
C) Sélection des pâtes

Distinguer les pâtes utilisées en charcuterie. (2)

A) Pâte semi-feuilletée
B) Pâte à frire
C) Pâte au levain

Mesurer les ingrédients afin de répondre aux exigences de la recette. (3)

A) Organisation de la table de travail
B) Identification des ustensiles
C) Étude des recettes
D) Mesurage selon la méthode appropriée

Amalgamer les ingrédients de la recette afin d'obtenir une pâte bien conditionnée. (3)

A) Étude de la recette
B) Détermination de l'ordre des ingrédients
C) Manipulation selon la méthode appropriée

Confectionner la pâte afin de la rendre apte à la cuisson. (3)

A) Choix du matériel
B) Manipulation des appareils de cuisson
C) Détermination de la méthode à employer pour donner la consistance et la forme voulues
D) Détermination du mode et des paramètres de cuisson
   - immersion
   - rayonnement
   - température
   - durée
   - position
E) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Conserver les pâtes de base jusqu'à leur utilisation. (3)

A) Réfrigération
B) Conservation en lieu sec et à la température adéquate

Garnir d'ingrédients divers les abaisses de pâte. (3)

A) Choix des ingrédients
B) Détermination des quantités d'ingrédients
C) Piquage de l'abaisse
D) Remplissage de l'abaisse
E) Recouvrement de l'abaisse
F) Incision de l'article confectionné
G) Identification de l'article

TITRE : 04-09 CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS DE LA PÊCHE

OBJECTIF : Distinguer les poissons, mollusques et crustacés commercialisés au Québec.

Classifier les espèces de poissons, mollusques et crustacés commercialisées au Québec. (1)

A) Embranchement
B) Sous-embranchement
C) Classe
D) Ordre
E) Famille
F) Genre
G) Espèce

Distinguer les principales familles et espèces de poissons, de mollusques et de crustacés commercialisées au Québec ou susceptibles de l'être. (2)

A) Poissons
   - percidés : perchaude, doré noir, doré jaune
   - scombridés : maquereau, thon rouge, germon, bonite
   - scorpinidés : sébaste
   - mugilidés : mulet
   - cyclоptéridés : lompe
   - anarhichadidés : loup de l'Atlantique, loup tacheté
   - carangidés : chinchard
   - centrarchidés : crapet-soleil, marigane noire
   - mullidés : rouget du Sénégal
   - serranidés : bar commun, mérou, baret, bar blanc, bar d'Amérique
   - sparidés : dorade rose
   - anguillidés : anguille
   - congridés : congre
   - muréniidés : murène
   - ésocidés : brochet
   - clupéidés : alose, gaspareau, hareng, sardine
   - hiodontidés : laquaiche
   - ictaluridés : barbotte, barbue
   - exocétidés : exocet
   - gadidés : morue, lotte, aiglefin, merlan, merlu, merlu argenté, poulamon, goberge, tacaud, merluche
   - lapidés : baudroie
   - salmonidés : corégone, capelan, saumon, éperlan, truite
   - pleuronectidés : plie grise, plie du Canada, flétan, limande à queue jaune, plie rouge, flétan du Groenland, sole
   - bothidés : turbot
   - catostomidés : brême, meunier rouge, meunier noir
   - cyprinidés : carpe
   - pétromyzontidés : lamproie
   - squalidés : aiguillat
   - rajidés : raie
   - acipenséridés : esturgeon jaune, esturgeon noir
B) Mollusques
   - haliotidés : ormeau
   - littorinidés : bigorneau
   - buccinidés : buccin
   - mytilidés : moule
   - ostréidés : huître
   - pectinidés : pétoncle
   - arcticidés : quahog nordique
   - cardiidés : coque
   - mactridés : mactre
   - myidés : mye
   - solénidés : couteau
   - vénéridés : palourde
   - loliginidés : encornet ou calmar
   - ommastréphidés : encornet nordique
   - sépiidés : seiche
   - octopidés : pieuvre
   - holothuriidés : holothurie
C) Crustacés
   - astacidés : écrevisse
   - cancridés : crabe commun, crabe dormeur
   - cangonidés : crevette verte, crevette grise, crevette de roche
   - homaridés : homard
   - majidés : crabe des neiges
   - palinuridés : langouste
   - pandalidés : crevette nordique
   - pasiphéidés : crevette blanche

Décrire l'anatomie et la morphologie des poissons, mollusques et crustacés. (2)

A) Anatomie
B) Morphologie

Expliquer les changements survenant dans les produits de la pêche après la capture. (2)

A) Phénomène de "rigor mortis"
B) Autolyse
C) Altération microbienne
D) Lipolyse

Préciser les indices de fraîcheur des poissons, mollusques et crustacés. (2)

A) Méthodes instrumentales
B) Méthodes chimiques
C) Méthodes sensorielles

Expliquer les modes de conservation des poissons, mollusques et crustacés. (2)

A) Fumage
B) Salage et séchage
C) Mise en conserve et semi-conserve
D) Congélation

Spécifier les diverses utilisations des poissons, mollusques et crustacés. (1)

A) Frais
B) Fumés
C) Salés et séchés
D) En conserve
E) Congelés
F) Transformés

TITRE : 04-10 TECHNIQUES DE TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

OBJECTIF : Distinguer les opérations du traitement des poissons, mollusques et crustacés.

RÉFÉRENCE : 04-09 Caractéristiques des produits de la pêche

Identifier les machines et les outils généralement utilisés pour le traitement des produits de la pêche. (1)

A) Machines
- fileteuse
- machine à dépiauter
- machines à décapiter et à éviscérer
- écailleuse
- trieuse
- laveuse
- broyeur
- décortiqueuse
- convoyeur
- empaqueteuse
- autres

B) Outils
- couteaux
- limes
- queues de rat
- pierre à affûter
- meule
- pincettes
- autres

Caractériser les machines et les outils utilisés pour le traitement des produits de la pêche. (2)

A) Capacité en volume de produit
B) Complexité des opérations
C) Entretien des machines
D) Résistance des machines

Contrôler l'application des règles de sécurité lors de la réception, du traitement et de l'expédition du poisson. (3)

A) Surveillance constante et utilisation de l'équipement de protection individuelle, si nécessaire
- casque de sécurité
- souliers à coquille
- gants de caoutchouc ou à paume de cuir

B) Observation des règles élémentaires concernant les premiers soins en cas de blessure

Superviser la réception et le traitement des différentes espèces de poisson. (3)

A) Manipulation du poisson dans la cale suivant l'arrimage, l'espèce, la qualité et la technique utilisée
B) Déchargement manuel, au moyen de paniers, de bacs ou de filets, par conteneurs, par convoyeur ou à la pompe
C) Triage suivant l'espèce, la taille, la qualité
D) Transport par conteneur, convoyeur et canalisation (dalles)
E) Déglaçage : manuel, sur treillis, par vibration ou arrosage
F) Pesée : poids prédéterminé, poids relevé
G) Réfrigération en vrac, en boîtes, en réservoirs avec saumure et en chambre réfrigérée
H) Démembrement manuel et mécanique
I) Brossage
- manuel, à la brosse, au couteau, à la cuiller
- mécanique, à la brosse circulaire (crabe)

J) Lavage : format des bains de lavage
- à la main avec boyau
- dans un récipient
- dans un bain oscillant
- dans un bac avec convoyeur
- avec convoyeur et gicleur

K) Cuisson
- temps et température convenant à chaque espèce
- fréquence de changement d'eau
- cuiseurs, à panier et à convoyeur

L) Refroidissement
- cuves
- convoyeurs
- temps requis
- température de l'eau
- exigences de chaque espèce

Distinguer les étapes du traitement en usine du poisson frais à congeler. (2)

A) Écaillage
- types d'écailleuses
- mode d'écaillage utilisé suivant l'espèce et le taux d'inclinaison de l'appareil

B) Filetage manuel
- sortes de couteaux
- affûtage
- planches à fileter
- modes de filetage utilisés suivant l'espèce, la taille et le produit

C) Filetage mécanique
- fonctionnement et rendement de la machine
- règles de sécurité
- règles d'hygiène

D) Dépiautage manuel
- couteaux
- affûtage
- méthodes

E) Dépiautage mécanique
- choix de la machine
- mode de fonctionnement
- ajustement en fonction du rendement

F) Parage manuel
- couteaux
- affûtage
- exigences de chaque espèce
- position du poisson
- coupe en "V"
- élimination des taches de sang et des morceaux de peau
- règles d'hygiène

G) Parage mécanique
- bacs de lavage ultrapropres
- source d'eau approuvée
- fréquence de changement de l'eau
- règles d'hygiène personnelle

H) Désossage mécanique
- sortes de machines
- fonctionnement adéquat
- récupération maximale de la chair

I) Mirage
- pincettes
- couteaux
- acuité visuelle
- éclairage adéquat
- position du filet
- vitre plein jour
- localisation et extraction des os et des parasites

J) Lavage manuel

K) Lavage mécanique
- gicleurs orientés vers la courroie d'un convoyeur ou dans un tunnel
- température de l'eau

L) Addition de préservatifs
- préservatifs appropriés
- préparation des solutions
- quantités adéquates et utilisation suivant les normes des pays acheteurs
- sortes de machines
- mode d'utilisation
- lavage optimum

M) Pesée
- choix des balances
- entretien
- fonctionnement
- installation et mise au niveau
- exigences de la production et méthode de pesée

N) Empaquetage
- exigences du mode de production, de l'acheteur et du gouvernement
- quantité de poisson et espèce traitée
- disponibilité
- types
- variétés et qualités d'empaquetage

O) Emballage manuel
- exigences du produit et du producteur
- variétés d'emballage
- formats
- méthodes
- normes standard

P) Emballage mécanique
- précautions à prendre
- fonctionnement
- ajustement de la machine
- manutention
- qualités d'emballage
- spécifications du fabricant
- choix de la pareuse
- ajustement des couteaux

Q) Congélation

Distinguer les étapes du traitement du poisson à saler et sécher (2)

A) Préparation du poisson
- découpage
  - a) choix des couteaux et des accessoires
  - b) principes d'affûtage et de découpage
- étêtage manuel
  - a) position du poisson en fonction de la taille et de l'espèce
  - b) méthodes
  - c) décapitation
- étêtage mécanique
  - a) précautions à prendre
  - b) alimentation de la machine
  - c) fonctionnement
  - d) règles de sécurité
  - e) règles d'hygiène
- tranchage manuel
  - a) outils appropriés
  - b) position sur la table
  - c) coupe selon la taille
  - d) récupération maximale de la chair
- tranchage mécanique
  - a) alimentation
  - b) fonctionnement
  - c) taille du poisson
  - d) ajustement pour un rendement maximal
  - e) règles de sécurité
- lavage
- classification selon la taille
- salage
  - a) propriétés des différentes grosseurs de sel
  - b) préparation des saumures
  - c) procédés
  - d) utilisation du salinomètre
- empilage
  - a) pénétration du sel
  - b) contrôle de l'humidité du poisson
  - c) égouttement
  - d) nouvel empilement

B) Contrôle de l'humidité du poisson salé et séché
- transport et distribution sur les vigneaux
- procédés standard
- conditions atmosphériques
- contrôle continu du taux d'humidité

C) Contrôle de l'humidité du poisson désossé
- préparation
  a) préséchage sur vigneaux
  b) modes de préparation en usage
- séchage
  a) réduction de l'eau
  b) séchage sur vigneaux
- classification
  a) procédés de classification par espèces
  b) codification
  c) appréciation du taux d'humidité et de sel
  d) évaluation de la qualité

Distinguer les formes sous lesquelles sont commercialisés les mollusques et les crustacés. (2)

A) Mollusques
- frais
- en conserve

B) Crustacés
- frais
- congelés
- en conserve

Distinguer les étapes de la mise en conserve du poisson. (2)

A) Mise en conserve (appertisation)
- sertissage
- stérilisation
- refroidissement
- étiquetage

B) Mise en semi-conserve (mise sous vide, congélation, marinage)
- sertissage
- congélation
- étiquetage

Distinguer les étapes de la préparation des mollusques et crustacés. (2)

A) Décorticage manuel
- cassage
- séparation des jointures
- méthodes suivant l'espèce

B) Décorticage mécanique
- des crevettes
- du crabe

C) Extraction de la chair
- corps
- pattes et petites pattes
- pinces et petites pinces
- queues
- fine chair

D) Lavage
- pattes, petites pattes
- pinces, petites pinces
- queues
- fine chair
- modes de lavage

E) Salage
- préparation des saumures
- temps d'immersion
- égouttement
- quantité de chair
- méthode de trempage

F) Pesée
- choix des balances
- utilisation
- répartition de la fine chair
  a) queues
  b) pattes
- qualité suivant les normes du producteur

G) Mise en boîte
- formats utilisés
- modes particuliers
- répartition de la chair
  a) tendreté
  b) finesse
- addition de préservatifs

H) Sertissage
- préchauffage conditionnel
- choix de l'appareillage
- analyse des sertis
- choix du mandrin
- exigences légales
- fermeture sous vide

I) Stérilisation
- méthodes suivant le produit
- temps de stérilisation
- température
- vérification du vide
- refroidissement

J) Étiquetage
- modes d'étiquetage
- exigences légales
- sortes d'appareils
- critères de sélection

K) Congélation
- modes de congélation suivant le produit
- temps de congélation
- type de contenant

L) Empaquetage
- matériaux
- dimensions
- formes

Distinguer les étapes du fumage du poisson. (2)

A) Préparation du produit
- suivant l'espèce (saumon, hareng)
- suivant le produit fini

B) Salage
- choix de la grosseur du sel
- détermination du pourcentage de sel

- préparation des saumures
  a) salinomètres
  b) thermomètres
  c) cuves
- pénétration du sel (temps requis)
- calcul des pertes de poids

C) Embrochement, enfilage ou mise sur supports
- choix des broches ou des crochets
- procédés standard
- mise sur supports
- transport des broches
- accrochage
- mise sur treillis

D) Fumage
- procédés suivant le produit
- essences de bois (bouleau)
- durée du fumage

E) Fumage artificiel
- modes de fumage
- procédés de fumage
- colorants artificiels

F) Débrochage (ou décrochage)
- enlèvement des broches
- transport

G) Classification
- normes établies
- exigences légales

Distinguer les étapes de l'expédition des produits traités. (2)

A) Emballage
- matériaux et modes
- outils et instruments utilisés pour le montage et l'assemblage des contenants

B) Entreposage
- moyens de transport : autochargeurs, convoyeurs, tracteurs, etc.
- méthodes
- température
- bacs
- boîtes
- chambre réfrigérée
- chambre d'entreposage pour produits congelés

C) Chargement
- mode de chargement suivant le moyen d'expédition
- conduite des machines
- aménagement des marchandises à l'intérieur des wagons, remorques et boîtes de camions
- application des codes
  a) FIFO (first in first out)
  b) de rotation
  c) d'étiquetage

D) Formules légales exigées
- certificat d'inspection
- attestation de la douane
- connaissement
- sceau

TITRE : 04-11 PRÉPARATION ET COUPE DES PRODUITS DE LA PÊCHE

OBJECTIF : Effectuer la préparation et la coupe des poissons, mollusques et crustacés.

RÉFÉRENCE : 04-10 Techniques de transformation des produits de la pêche

Décrire le matériel nécessaire à la préparation des poissons,mollusques et crustacés. (2)

A) Filetage manuel des poissons
   - couteaux
   - affûteur
   - mireuse
   - fileteuse
   - dépiauteuse
   - balances
   - écailleuse
B) Fumage
   - couteaux
   - réservoirs
   - salinomètre
   - fumoir, etc.
C) Salage et séchage
   - couteaux
   - salinomètre
   - vigneaux
   - séchoirs, etc.
D) Mollusques et crustacés
   - brosse
   - balances
   - cuiseurs
   - couteaux
   - mireuse
   - extracteur de chair
E) Conserves et semi-conserves
   - sertisseur
   - autoclave
   - balance
   - pH-mètre
   - boîtes
   - sacs

Choisir l'outillage et l'équipement nécessaires à la préparation des produits de la pêche. (2)

A) Couteaux
B) Scie électrique
C) Table de travail
D) Plat d'étalage

Préparer les produits de la pêche. (3)

A) Coupe
B) Tranchage
C) Nettoyage
D) Étalage
E) Observation des règles de sécurité

Distinguer les principales sortes de poissons à fileter. (2)

A) Flétan du Groenland
B) Sébaste
C) Morue
D) Plie

Effectuer les opérations préliminaires à la congélation des poissons frais. (3)

A) Filetage des poissons
B) Dépiautage des filets
C) Parage des filets
D) Mirage des filets
E) Pesage des produits

Effectuer les opérations nécessaires à la préparation et à la conservation des mollusques et crustacés. (3)

A) Démembrement, brossage et lavage
B) Cuisson et refroidissement des produits
C) Triage du crabe et du homard
D) Extraction de la chair
E) Mirage et lavage des produits
F) Saumurage et égouttage des produits

Effectuer les opérations nécessaires à la préparation des conserves et semi-conserves. (3)

A) Préparation des produits
B) Remplissage des contenants
C) Sertissage et scellement des contenants
D) Stérilisation et refroidissement des conserves

Préparer les poissons à saler et sécher. (3)

A) Étêtage des poissons
B) Tranchage des poissons
C) Lavage des filets
D) Classification par taille
E) Salage ou séchage

Effectuer les opérations propres au fumage des poissons. (3)

A) Préparation des poissons
B) Salage des produits
C) Séchage des produits
D) Fumage des produits
E) Vérification de la qualité des produits
F) Nettoyage et désinfection des postes de travail

Distinguer les produits transformés selon les procédés de préparation. (1)

A) Produits mélangés
B) Produits formés
C) Produits précuits

Identifier les espèces de poissons utilisées dans la préparation des produits transformés. (1)

A) Merluche
B) Goberge
C) Morue
D) Autres

Préparer les produits transformés. (3)

A) Sélection des ingrédients
B) Préparation des produits
C) Réglage de la température de cuisson en fonction du produit
D) Conservation appropriée

TITRE : 04-12 EMBALLAGE DES VIANDES ET DES PRODUITS DE LA PÊCHE

OBJECTIF : Peser, emballer et étiqueter les produits de boucherie, la volaille, les poissons, mollusques et crustacés.

Passer en revue les types d'emballages utilisés pour protéger les aliments lors de leur congélation, réfrigération ou entreposage. (1)

A) Papier
- ciré
- de fibre rouge
- pêche
- à congélateur, laminé ou recouvert de cire, de cellophane ou de polythène
- d'aluminium, en feuilles

B) Pellicule plastique
C) Sacs
- de papier
- de polythène

D) Contenants
- boîte doublée de polythène amovible
- boîte de carton recouverte d'une épaisse couche de cire
- contenant flexible en plastique
- bocal en verre
- plats en aluminium (à usage unique ou limité)
- contenants en carton, ciré ou non

E) Ficelles
F) Rubans gommés
G) Attaches métalliques

Décrire les divers modes d'emballage. (2)

A) Préemballage
- emballeuse électrique
- barquettes de toutes grandeurs
- pellicule plastique
- contenants en aluminium
- boîtes de carton
- sacs de polythène
- contenants en plastique
- contenants en verre

B) Emballage au comptoir
- papier ciré
- papier vert ou pêche
- papier de fibre rouge
- ruban gommé

C) Emballage pour congélation
- papier à congélateur
- papier d'aluminium
- sacs de polythène
- pellicule plastique
- contenants en aluminium

Distinguer les raisons justifiant l'emballage des aliments. (2)

A) Salubrité
- évite la contamination par des microorganismes
- évite la contamination par des insectes
- évite la contamination par le dégoulinage d'un mets à l'autre

B) Conservation des aliments, économie
- réduit les pertes par déshydratation ou oxydation
- préserve la fraîcheur de l'aliment
- préserve l'apparence et la couleur de l'aliment
- préserve la saveur de l'aliment
- évite la transmission d'odeurs d'un aliment à l'autre

Distinguer les critères de sélection d'un emballage. (2)

A) Solidité
B) Imperméabilité, herméticité
- corps gras
- rayons ultraviolets
- vapeur d'eau
- air

C) Aptitude à l'impression, au marquage
D) Aspect
- agréable
- décoratif
- effrayant

E) Prix de revient
F) Format et consistance de l'aliment à emballer

Sélectionner, selon certains critères, les colles utilisées dans les emballages d'aliments. (2)

A) Prix
B) Nature
C) Besoins
- séchage rapide
- séchage lent

D) Solidité du collage
E) Odeur
F) Couleur, transparence
G) Facilité d'application
H) Texture
- dure
- souple
- cassante

Déterminer les précautions à prendre pour entreposer les matériaux d'emballage. (2)

A) Température fraîche
B) Éclairage diffus
C) Degré hygrométrique approprié (entre 50 et 65 %)
D) Facilité d'entreposage

Déterminer les règlements relatifs à l'étiquetage des aliments. (3)

A) Nom du fabricant
B) Nom de l'aliment
C) Quantité nette
D) Marque de commerce
E) Énumération des ingrédients ou substances
   - ingrédients
   - colorants
   - agents de conservation
   - additifs alimentaires
F) Renseignements spéciaux sur les aliments de régime
G) Prix

Spécifier les règles d'hygiène relatives à l'emballage manuel ou mécanique des produits alimentaires. (1)

A) Port de l'uniforme
B) Hygiène corporelle
C) Propreté des outils
D) Non-réutilisation des emballages

Passer en revue les matières premières de boucherie-poissonnerie à emballer et à étaler. (1)

A) Viandes
   - bœuf
   - veau
   - agneau
   - volaille
     a) poulets rôtis, 2 à 4 lbs
     b) poulets à rôtir, 5 à 8 lbs
     c) poulets à bouillir, 3 lbs et plus
     d) dindes adultes, 10 lbs et plus
     e) canards à rôtir, 4 à 6 lbs
     f) oies à rôtir, 9 à 12 lbs
     g) dindonneaux, 10 lbs et moins
B) Produits de la pêche
C) Abats d'animaux de boucherie
D) Charcuterie
   - fraîche
   - fumée
   - cuite

Indiquer les lieux où sont conservés les aliments avant leur étalage sur les comptoirs. (1)

A) Viandes fraîches et préemballées : chambre froide
B) Viandes congelées : chambre d'entreposage pour produits congelés

Sélectionner l'outillage et l'équipement selon les besoins de l'emballage des produits. (2)

A) Outillage
   - couteaux
   - ciseaux
   - distributrice de ruban gommé
B) Équipement
   - table de travail
   - chariots
   - plats
   - balance

Effectuer l'emballage selon les besoins de l'entreprise. (3)

A) Préemballage
B) Emballage au comptoir

Passer en revue l'équipement d'entreposage de la viande. (2)

A) Chambre d'entreposage pour produits congelés (minimum -23 degrés Celsius)
B) Chambre froide (0 à 2 degrés Celsius)

Distinguer les modes de conservation et d'entreposage des produits de la pêche. (1)

A) Chambre froide
B) Chambre d'entreposage pour produits congelés
C) Glace
D) Sel
E) Fumée

Effectuer l'entreposage des viandes et des produits de la pêche en vérifiant certains critères. (3)

A) Emballage convenable
B) Température de conservation adéquate
C) Rotation des stocks
D) Aération des tablettes

Étiqueter les viandes et les produits de la pêche selon les besoins. (3)

A) Sur les pièces
B) Sur les contenants
C) Selon la liste de prix établie
D) Selon la politique d'affichage de la maison

Distinguer les comptoirs servant à la mise en vente des matières premières. (1)

A) Comptoir réfrigéré
   - fermé
   - ouvert
B) Comptoir de produits congelés
   - fermé
   - ouvert

Distinguer les façons de disposer les produits dans les comptoirs de service, ouverts ou fermés. (2)

A) En rangées parallèles
B) Selon la couleur des produits
C) Selon l'importance commerciale des produits

Distinguer les garnitures décoratives de comptoirs. (2)

A) Artificielles : bandes vertes
B) Naturelles
   - carottes
   - persil
   - céleri
   - poireaux
   - citrons

Choisir les garnitures en fonction de leur utilisation. (3)

A) Bandes vertes artificielles
   - division de l'intérieur du comptoir
   - attraction visuelle
   - facilité d'identification des produits
B) Garnitures naturelles
   - rehaussement de la couleur des viandes
   - décoration des produits animaux et végétaux

Disposer les produits en montre de façon impeccable. (3)

A) Fraîcheur des viandes
B) Harmonie des couleurs
C) Emballages appropriés

Passer en revue le matériel de présentation. (1)

A) Plats de diverses grandeurs
   - métalliques
   - en verre
   - en pyrex
   - en plastique
   - en barquettes
B) Papier
   - ciré
   - pêche décoratif
   - cellophane
C) Ruban gommé
D) Étiquettes
E) Jeux de prix
F) Couteaux
G) Spatules

Choisir le matériel de présentation selon son utilité. (2)

A) Plats
   - à steak et bœuf haché
   - à rosbif
   - à rôti
   - **à abats**
   - **à charcuterie fraîche**
   - **à viande salée**
B) Planches à steak
C) Couteaux
   - **à fromage**
   - **à désosser**
   - **à steak**
D) Spatules
   - **à bœuf haché**
   - **à porc haché**

Étaler les viandes dans les différents comptoirs de service et les décorer. (3)

A) Comptoir de produits congelés
   - volaille, entière et en morceaux, préemballée
   - bœuf, porc, veau, agneau préemballés
   - poissons, entiers ou en morceaux, préemballés
B) Comptoir ouvert réfrigéré
   - viande fraîche de toutes variétés préemballée
   - poisson frais préemballé
C) Comptoir fermé
   - viande fraîche non préemballée
   - charcuterie fraîche
   - charcuterie fumée
D) Comptoir fermé à poisson frais (sur lit de glace)
   - poisson frais en filets
   - poissons entiers
   - mollusques et crustacés

Vérifier les comptoirs pour empêcher l'altération des produits. (3)

A) Décoloration de la viande
B) Altération du goût
C) Changement d'odeur
D) Moisissure
E) Dessiccation

Distinguer les services de vente offerts dans une boucherie ou une poissonnerie. (1)

A) Service personnel : contact direct avec le client
B) Libre-service : le client se sert seul

Distinguer les listes de prix utilisées dans une boucherie ou une poissonnerie. (1)

A) Prix comparés
B) Prix spéciaux
C) Prix de vente réels

Décrire l'uniforme porté dans une boucherie ou une poissonnerie. (1)

A) Chapeau ou filet
B) Serrau blanc
C) Tablier blanc
D) Porte-crayon

Effectuer le service des ventes. (3)

A) Respect des lois (étiquetage)
B) Satisfaction du client
C) Respect des règles d'hygiène

TITRE : 05-01 TECHNIQUES DE TRANSFORMATION DES PÂTES

OBJECTIF : Distinguer les matières premières et les méthodes de préparation des produits de boulangerie et de pâtisserie :

A) Matières premières et méthodes de préparation;
B) Caractéristiques des produits.

RÉFÉRENCE : 01-01 Caractéristiques des matières premières

A) MATIÈRES PREMIÈRES ET MÉTHODES DE PRÉPARATION

Caractériser les différentes sortes de pains se trouvant sur le marché. (2)

A) Régionaux du Québec
B) D'autres origines
C) Spéciaux
D) De fantaisie
E) Décorés
F) Viennoiseries

Caractériser les différentes sortes de pâtisseries se trouvant sur le marché. (2)

A) Régionales du Québec
B) D'autres origines

Identifier les catégories de desserts. (1)

A) Entremets, chauds et froids
B) Glaces et entremets glacés

Énumérer les matières premières utilisées en boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Farines
B) Levures
C) Sels
D) Sucres
E) Matières grasses
F) Oeufs
G) Fruits et noix
H) Chocolat
I) Colorants
J) Saveurs naturelles et artificielles
K) Améliorants
L) Grosses et petites pièces de pâtisserie
M) Compotes
N) Petits fours

Distinguer les sortes de farines utilisées en pâtisserie. (3)

A) D'avoine
B) Blanche
   - farine enrichie
   - base préparée
C) De riz
D) De tapioca
E) De soya
F) De fécule

Distinguer les sortes de farines utilisées en boulangerie. (2)

A) Blanche, régulière
B) Blanche, enrichie
   - sans ferment
   - avec ferment
C) Blanche, tout usage
D) De malt
E) De fèves
F) De maïs
G) De blé entier (de son)
H) De seigle

Passer en revue les ingrédients, autres que la farine, utilisés en boulangerie-pâtisserie. (2)

A) Levures
   - à boulangerie
   - à pâtisserie
   - fraîche
   - sèche
   - en poudre
B) Sels
   - marins
     a) pur
     b) raffiné
   - de mine
     a) pulvérisé
     b) cristallisé
C) Sucres
   - saccharose
   - glucose
   - lévulose
   - lactose
   - maltose
D) Matières grasses
   - animales
     a) produits laitiers
        1- beurre
        2- crème fraîche
     b) saindoux

c) margarine
d) émulsifiants
- végétales (huiles)
a) d'arachide
b) de noix
c) de maïs
d) d'amande
1. amère
2. douce
e) blanche
f) de colza

E) Oeufs
- frais
- congelés
- en poudre
a) blanc d'oeuf
b) jaune d'oeuf
c) oeuf entier
- autres procédés de conservation: par immersion dans l'eau de chaux ou dans des solutions de silicate
a) par enrobage de paraffine
b) par enveloppement

F) Chocolat
- cacao en poudre
- chocolat amer
- chocolat au lait
- glaçage
- brisures
- vermicelles

G) Fruits
- frais, en saison
- en conserve
a) broyés
b) en purée
c) en tranches
- congelés
a) sucrés
b) non sucrés
c) en tranches
- séchés
a) nature
b) lavés
c) décolorés
d) en tablettes
e) en vrac
- glacés
a) en pointes
b) entiers
c) coupés
d) mélangés
e) égouttés
f) dans le sirop

H) Noix et amandes
- noisettes
- noix du noyer
a) fraîches
b) demi-sèches
c) sèches
- noix de coco
a) râpée
b) sucrée
c) grillée
- noix de muscade
- noix d'Acajou
a) entières
b) en morceaux
- amandes
a) entières
b) brisées
c) tranchées
d) écalées
e) blanchies
f) colorées
g) douces
h) amères
i) mondées
j) salées
k) hachées

I) Colorants naturels et artificiels
- liquides
- en pâte
- en poudre

J) Extraits ou essences, naturels ou artificiels, autorisés
- liquides
a) alcoolisés
b) non alcoolisés
c) concentrés
d) non concentrés
- en poudre
- en cristaux

K) Améliorants autorisés
- acides
a) citrique granulé
b) tartrique
c) lactique
d) acétique glacial liquide
e) citrique liquide
f) ascorbique
- agents antimoisissures
a) propionate de soude
b) propionate de calcium
- améliorants à pâte
a) poudre à main
b) poudre à pâtisserie
c) poudre tout usage
- bicarbonate de soude
- lécithine
- glycérine
- émulsifiants
- stabilisateurs

Nommer les éléments composant la levure industrielle pressée. (1)

A) Eau
B) Matières azotées
C) Matières grasses
D) Matières cellulosiques
E) Glucides
F) Matières minérales

Définir le rôle des levures dans la fermentation. (2)

A) Formation de gaz carbonique
B) Transformation physique de la pâte par un accroissement de volume

Distinguer les **pâtes de base** en boulangerie-pâtisserie. (2)

A) Fraîches
B) Feuilletées
C) Battues-poussées
D) Levées
E) Levées-feuilletées

Décrire les méthodes de préparation des pâtes de base en boulangerie-pâtisserie. (2)

A) Pâtes frisables
   - brisée
   - à foncer
   - sablée
   - sucrée
B) Pâtes feuilletées
C) Pâtes battues-poussées
   - crémeuses
   - aérées
   - liquides
   - semi-liquides
D) Pâtes levées
   - viennoises
   - pour buffets
E) Pâtes levées-feuilletées
   - à croissants
   - danoises

Distinguer les produits obtenus à partir des pâtes de base. (2)

A) Pâtes frisables
   - tartes
   - tartelettes
   - quiches
   - pâtés
B) Pâtes feuilletées
   - étoiles
   - millefeuilles
   - palmiers
   - vol-au-vent
C) Pâtes battues-poussées
   - crémeuses
     a) choux
     b) cakes
     c) quatre-quarts
     d) gâteaux marbrés
     e) madeleines
     f) muffins
     g) gâteaux de Savoie
   - aérées
     a) biscuits
     b) génoises
     c) pains de Gênes
     d) meringues
        1- ordinaire
        2- suisse
        3- italienne
     e) soufflés chauds
   - liquides et semi-liquides
     a) crêpes
     b) gaufres
     c) aliments frits
   - levées
     a) pains
     b) brioches

Distinguer certains procédés d'introduction d'air ou de gaz dans une pâte. (2)

A) Procédé organique : levain
B) Procédé chimique
   - poudre à pâte
     a) à simple action
     b) à double action
   - bicarbonate de soude
C) Procédé mécanique
   - fouettage
   - battage
   - pliage
D) Incorporation d'aliments déjà aérés
   - addition de blancs d'oeufs battus
   - addition de crème fouettée
   - addition de gélatine fouettée

Distinguer les façons de pétrir ou de mélanger les ingrédients entrant dans la composition des produits de boulangerie-pâtisserie. (2)

A) Manuellement
B) Mécaniquement
   - pétrins mécaniques
   - batteurs-mélangeurs
   - appareils auxiliaires de mélange

Préciser les effets de la cuisson sur les produits de boulangerie-pâtisserie. (2)

A) Sur les produits à base de pâte fermentée
   - transformation de la pâte fermentée en pain ou en gâteau
   - destruction des ferments, arrêt de l'action fermentative
   - dilatation des gaz intérieurs, gonflement de la pâte
   - augmentation du volume
   - amincissement des parois
B) Sur la consistance des produits finis

Passer en revue les appareils servant à indiquer la température des fours utilisés en boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Thermomètre
B) Pyromètre à dilatation
   - fluide
   - solide
C) Pyromètre thermoélectrique
D) Thermostat électrique

B) CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS

Distinguer les facteurs provoquant le rancissement des matières grasses dans les produits de boulangerie-pâtisserie. (2)

A) Présence d'enzymes
B) Présence de microorganismes
C) Action de l'oxygène de l'air

Préciser les caractéristiques d'une bonne pâte boulangère ou pâtissière. (2)

A) Pourcentage d'hydratation
   - rendement
   - développement
B) Propriétés plastiques
   - souplesse
   - étirement
   - légèreté
   - texture homogène
C) Tolérances de confection
   - petits défauts
   - léger excès de pointage
   - léger décalage dans les étapes du processus de fabrication

Distinguer les défauts des pâtes boulangères et pâtissières en précisant leurs causes. (2)

A) Pâtes qui se relâchent
   - mauvaise qualité des ingrédients
   - préparation inadéquate
     a) coulage d'ingrédients trop froids
     b) emploi de farine trop fraîche
B) Pâtes courtes : mauvaise qualité des ingrédients
C) Pâtes grasses
   - mauvaise qualité des farines
   - préparation inadéquate
     a) coulage d'ingrédients trop chauds
     b) emploi de levure ou de levain trop vieux
D) Pâtes filantes
   - farines trop vieilles
   - farines qui ont chauffé

Identifier les défauts extérieurs des produits de boulangerie-pâtisserie fabriqués à base de pâte fermentée, lors de leur défournement. (1)

A) Forme
   - produits lourds et malformés
   - produits rétrécis
B) Couleur
   - pâle
   - tirant sur le rouge
   - terreuse
C) Croûte
   - dure
   - cassante
   - sèche
   - cloquée

Identifier les défauts de la mie des pains ou des produits de pâtisserie fabriqués à base de pâte fermentée. (1)

A) Texture serrée et grossière
B) Couleur anormale de la mie
C) Mie collante
D) Mie visqueuse
E) Mie friable

Indiquer les causes du rétrécissement au four des produits de boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Qualité médiocre des ingrédients
B) Détérioration de la pâte au pétrissage
C) Enfournement retardé

TITRE : 05-02 **PRÉPARATION DES PÂTES DE BASE**

OBJECTIF : Confectionner les différentes pâtes utilisées en boulangerie et en pâtisserie :

A) Pétrissage manuel.
B) Pétrissage mécanique.

RÉFÉRENCE : 05-01 Techniques de transformation des pâtes

A) PÉTRISSAGE MANUEL

Énumérer les caractéristiques des pâtes boulangères et pâtissières au pétrissage. (1)

A) Propriétés physiques
- plasticité
- force
- rendement

B) Anomalies
- suintement
- relâchement
- perte de plasticité
- aspect huileux

Caractériser le processus de pétrissage manuel des pâtes boulangères et pâtissières. (2)

A) Frasage
- dissolution des ingrédients
- formation d'une pâte grossièrement homogène
- repos

B) Découpage et passage en tête
- découpage de la pâte en morceaux
- projection violente de la pâte d'une extrémité à l'autre du pétrin
- repos

C) Étirage et soufflage
- élévation verticale de la pâte
- rabattement violent de la pâte sur elle-même
- repos

D) Mise en pâtons et en planche
- fractionnement de la pâte en gros pâtons
- battage et rabattement des pâtons sur eux-mêmes
- disposition des pâtons à un bout du pétrin
- pointage

Pétrir manuellement des pâtes boulangères ou pâtissières. (3)

A) Frasage
B) Découpage et passage en tête
C) Étirage et soufflage
D) Mise en pâtons et en planche
E) Observation des règles d'hygiène

Identifier les découpoirs manuels utilisés en boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Cannelés
- ronds
- ovales

B) Unis
- ronds
- de différentes hauteurs

Découper manuellement un pâton de pâte boulangère ou pâtissière, à l'aide d'un coupe-pâte. (3)

A) Position du corps et des mains
B) Incision de la pâte
- à l'aide du coupe-pâte
- avec la main droite

C) Soulèvement de la pâte
D) Détachement rapide du pâton
E) Application des règles d'hygiène et de sécurité

Identifier les appareils de mesure utilisés en boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Balances manuelles à plateaux
B) Balances décimales
C) Balances automatiques
D) Poids
E) Thermomètres
- mural
- à bain
- à sucre
- pour gras
- pèse-sirop

F) Réservoirs mélangeurs-doseurs
G) Mitigeur-doseur refroidisseur d'eau
H) Doseurs-mélangeurs thermostatiques
I) Seaux à coulage gradués
J) Récipients gradués
- demi-litre
- litre
- deux litres
- quatre litres

K) Instruments de mesure
- cuillers à mesurer
- tasses graduées
- louches à mesurer
- colonnes graduées

Peser manuellement des pâtes boulangères ou pâtissières en fonction d'une fournée mixte. (3)

A) Examen de la commande
B) Choix des instruments et de l'équipement
   - balances
   - poids
   - coupe-pâte
   - balayettes
   - bacs de farine et de fleurage
   - planches de repos
C) Détermination de l'ordre de pesage
D) Pesage suivant la technique appropriée
   - position du corps et des mains
   - gestes à éviter
E) Respect des règles de sécurité et d'hygiène

Préparer un pâton, préalablement pesé, en vue de son laminage. (3)

A) Abaissement du pâton
   - à la main
   - au rouleau
B) Disposition des matières grasses
   - par-dessus
   - en couche mince
   - d'un seul tenant
C) Rabattement des bords du pâton
   - recouvrement des matières grasses
   - égalisation des épaisseurs de pâte
D) Présentation du pâton sous forme rectangulaire

Mouler manuellement des pâtes boulangères ou pâtissières. (3)

A) Détermination de la technique de moulage
   - à une main
   - à deux mains
B) Léger saupoudrage de la table de travail, de farine
C) Ramassement du pâton à mouler
D) Rabattement sur lui-même du pâton, sans serrement
E) Maintien d'une bonne position du corps et des mains
F) Observation des règles d'hygiène

Laisser bouler manuellement des pâtes boulangères ou pâtissières. (3)

A) Détermination de la technique de boulage
B) Léger saupoudrage de la table de travail, de farine
C) Ramassement du pâton à laisser bouler
D) Rabattement du pâton sur lui-même, en le serrant
E) Soudure de la clé du pâton
F) Maintien d'une bonne position du corps et des mains
G) Observation des règles d'hygiène

Identifier les différents découpoirs ou moules emporte-pièce utilisés pour donner une forme aux produits de boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Découpoirs, moules emporte-pièce
   - cannelés
   - unis
B) Découpoirs à pâtisserie cylindriques
C) Découpoirs emporte-pièce pour beignes
D) Roulettes à pâtisserie
   - ajustables
   - dentelées
E) Rouleaux à lames, disques tranchants

Laminer manuellement des pâtes pâtissières. (3)

A) Choix du rouleau à pâtisserie
B) Détermination de la forme du produit
C) Roulage du pâton

Distinguer les qualités d'une pâte pâtissière laminée manuellement. (2)

A) Calibrage régulier
B) Bande régulière
C) Absence de traînée de fleurage
D) Souplesse
E) Élasticité
F) Absence de plis de laminage

Façonner manuellement des pâtes boulangères et pâtissières en vue de leur donner la forme voulue. (3)

A) Détermination de la forme du produit
B) Ramassement du pâton sur le tour
C) Rabattement du pâton sur lui-même
D) Rabattement des deux bords de la pâte l'un sur l'autre
E) Pincement des deux bords de la pâte
   - en contact avec le tour
   - en recourbant légèrement la main
   - en tapotant tout au long les deux bords
F) Roulage du pâton sur le tour
G) Amincissement du pâton selon la forme à obtenir
H) Allongement du pâton

Identifier les sortes de plaques et de moules utilisés pour déposer les produits lors du façonnage. (1)

A) Plaques de boulangerie
   - à pains
     a) attachées en groupe
     b) individuelles
   - à sandwichs
   - à pains mollets (hot-dogs)
   - à hambourgeois
   - à paniers
   - noires et profondes
B) Moules de boulangerie
   - à rôties
   - profonds
     a) individuels
     b) attachés en groupe
   - avec couvercles
C) Plaques à pâtisserie
   - à gâteaux
   - avec tube au centre

- noires
  - a) profondes
  - b) minces

D) Moules à pâtisserie
- à gâteaux
- à tartes
- à brioches
- à savarins
- à manqués
- à kugelhopfs

Énoncer les règles d'hygiène relatives aux boulage, roulage, laminage et façonnage manuels des pâtes boulangères et pâtissières. (1)

A) Port de l'uniforme
B) Hygiène personnelle
C) Propreté des ustensiles
D) Propreté des tables de travail et du tour
E) Nettoyage périodique
- des toiles d'apprêt
- des contenants

F) Salubrité des ingrédients

Préparer des recettes de produits de boulangerie-pâtisserie. (3)

A) Choix des ingrédients
- qualité
- quantité

B) Respect des proportions
- selon la quantité de produits à cuisiner
- selon l'équipement utilisé
- selon le temps de conservation des produits

C) Application de la méthode
- ordre d'introduction des ingrédients
- vitesse
  - a) pétrin
  - b) batteur-mélangeur
- température des ingrédients
  - a) solides
  - b) liquides

Décrire la commande journalière d'un atelier de boulangerie-pâtisserie. (2)

A) Relativement au nombre de produits
B) Relativement aux échéances de fabrication
C) Relativement aux produits finis
- poids
- dimensions
- formes

Déterminer la quantité d'ingrédients nécessaires pour répondre à une commande journalière de produits de boulangerie-pâtisserie. (3)

A) Examen de la recette
B) Vérification de la capacité du matériel
- pétrin
- batteur-mélangeur

C) Évaluation de la quantité d'ingrédients requis pour répondre à la commande
D) Évaluation du nombre de pâtrissages à effectuer en fonction de la capacité du matériel

B) PÉTRISSAGE MÉCANIQUE

Distinguer les sortes de pétrins mécaniques, de batteurs-mélangeurs et d'appareils auxiliaires de mélange utilisés en boulangerie-pâtisserie. (2)

A) Pétrins de boulangerie
- à axe vertical
- à axe horizontal
- à axe oblique
- de mouvements divers

B) Batteurs-mélangeurs de pâtisserie
- mélangeurs multivitesses
- batteurs multivitesses
- batteurs-mélangeurs à mouvement planétaire et multivitesses

C) Appareils auxiliaires de mélange
- fouets souffleurs électriques à monter les crèmes et les blancs d'oeufs
- pulvérisateurs électriques pour homogénéiser les pâtes et les crèmes
- aérobatteurs pour les crèmes
- fouets malaxeurs électromécaniques

Énumérer les méthodes de fermentation à la levure utilisées dans la fabrication des pâtes boulangères et pâtissières. (1)

A) Utilisation de la levure
B) Préparation du levain
- prélèvement du "chef" sur la fabrication du jour
- mélange du "chef" à une pâte inerte le lendemain

Indiquer les éléments constitutifs et les particularités d'une chambre de fermentation. (1)

A) Matériaux
- métal
- bois recouvert
- ciment

B) Importance
- volume, cubage
- capacité de stockage
  - a) nombre de cuves
  - b) grandeur des cuves
  - c) aménagement intérieur

C) Systèmes
- d'humidification
- de chauffage
- d'évacuation de l'eau
- de contrôle de l'humidité relative
- d'évacuation de la vapeur
- de contrôle de la chaleur
- d'éclairage

D) Installation
- près du four
- près du pétrin
- près de l'aire de façonnage

E) Instruments de mesure
- hygromètre
- thermomètre

F) Détails pratiques
- portes
  a) vitrées
  b) avant et arrière
  c) coulissantes
  d) battantes
  e) en caoutchouc
- système de déplacement automatique des cuves

G) Éléments de sécurité
- sol antidérapant
- poignées de portes intérieures

Indiquer les étapes du processus de pétrissage mécanique des pâtes boulangères et pâtissières. (1)

A) Préparation
- des ingrédients
- du malaxeur
  a) pétrin mécanique
  b) batteur-mélangeur

B) Introduction des ingrédients
C) Actionnement des commandes de levée et de descente de la cuve
D) Réglage des vitesses
E) Réglage des minuteries

Déterminer les modifications à effectuer au moment du pétrissage des pâtes, en fonction de la température et de l'humidité, extérieures et ambiantes. (2)

A) Temps froid
- ajout de levure
- ingrédients liquides plus chauds
- malaxage plus long
- malaxage à plus grande vitesse
- augmentation de la température du fournil

B) Temps chaud
- diminution de la levure
- ingrédients liquides plus froids
- branchement
  a) d'appareils à air conditionné
  b) de réfrigérateurs

C) Temps humide
- ajout de sel
- diminution de matières grasses
- diminution de la levure
- branchement d'appareils à air conditionné

D) Temps sec
- diminution du sel
- ajout de matières grasses
- branchement d'humidificateurs

Déterminer les facteurs susceptibles d'entraîner une modification de la durée de pétrissage ou de mélange des ingrédients employés en boulangerie-pâtisserie. (2)

A) Type de machine utilisée
- pétrins mécaniques
- batteurs-mélangeurs
- appareils auxiliaires de mélange

B) Caractéristiques des ingrédients
C) Exigences de la recette
D) Volumes
- du mélange
- de la pâte pétrie

E) Températures
- intérieure
- extérieure

Énoncer les règles de sécurité relatives à l'utilisation de pétrins mécaniques, de batteurs-mélangeurs et d'appareils auxiliaires de mélange. (1)

A) Pendant la préparation du mélange
- force motrice coupée
- vitesses au point mort
- cuves de mélange fixées par les crochets de sécurité
- accessoires de mélange bloqués

B) En fonctionnement
- ne pas palper le mélange
- ne pas racler les bords de la cuve
- ne pas ajouter d'ingrédients
- adopter une bonne position du corps et des mains
- arrêter immédiatement la machine au besoin
  a) bruits anormaux
  b) échauffements anormaux

C) À l'arrêt
- force motrice coupée
- vitesses au point mort
- accessoires enlevés
- cuves levées

Préparer, à l'aide d'un doseur-mélangeur, l'eau de coulage nécessaire au pétrissage des pâtes boulangères et pâtissières. (3)

A) Détermination du débit de coulage
B) Détermination du volume à atteindre

Verser, à l'aide d'un doseur-mélangeur, l'eau de coulage nécessaire au pétrissage des pâtes boulangères et pâtissières. (3)

A) Détermination du débit de coulage
B) Fermeture du robinet d'eau de sortie vers la cuve
C) Ouverture des robinets d'eau et purge
D) Correction du débit de coulage
- ouverture d'un des robinets
- fermeture d'un des robinets

E) Réglage du cadran déterminant le volume à atteindre
F) Ouverture du robinet d'eau d'arrivée vers la cuve

Verser l'eau de coulage nécessaire aux pâtes boulangères et pâtissières, à l'aide d'un doseur-mélangeur thermostatique. (3)

A) Détermination du débit de coulage
B) Ouverture des robinets d'eau et purge
C) Réglage du débit
D) Réglage du cadran déterminant le volume à atteindre
E) Fermeture des robinets d'eau
F) Ouverture de la valve d'évacuation d'eau vers la cuve

Mesurer la densité des liquides sucrés nécessaires à la préparation d'une pâte pâtissière. (3)

A) Vérification du pèse-sirop
B) Utilisation du pèse-sirop
C) Lecture de l'appareil
D) Observations
   - écart sensible de chaleur
     a) sirop froid
     b) sirop chaud
   - tables rectificatives de densité

Déterminer les différents cycles de pétrissage ou de mélange des ingrédients, ainsi que leurs caractéristiques et leur emploi. (2)

A) Selon les pâtes
   - boulangères
   - pâtissières
B) Selon les garnitures
   - remplissage
   - fondant
   - couverture
   - glace royale
C) Selon les crèmes
   - au beurre
   - Chantilly
   - bavaroise
   - pâtissière
   - autres
D) Selon les appareils
   - génoises
   - gâteaux de Savoie
   - frangipanes
   - meringues
   - petits fours

Pétrir mécaniquement des pâtes boulangères et pâtissières. (3)

A) Examen de la recette
B) Examen de la commande
C) Détermination du nombre de pétrissages à effectuer
D) Mesure des températures
   - ambiante
   - extérieure
   - des ingrédients
E) Pesage et mesure des ingrédients
   - liquides
   - solides
F) Choix du malaxeur
   - batteur-mélangeur
   - pétrin mécanique
G) Fixation des accessoires
H) Introduction des ingrédients solides
I) Réglage des paramètres
   - doseurs-mélangeurs d'eau
     a) débit
     b) volume
   - malaxeur
     a) temps de pétrissage
     b) vitesse de pétrissage
J) Introduction des ingrédients liquides
   - à l'aide de doseurs-mélangeurs d'eau
   - à l'aide de récipients gradués
K) Mise en marche du malaxeur
L) Vérification
   - consistance du mélange
   - couleur
   - odeur
   - goût
   - texture
   - homogénéité
M) Observation
   - temps de pétrissage
   - hygiène et sécurité

Déterminer la provenance des bruits suspects pendant le pétrissage ou le mélange des ingrédients, ainsi que les moyens à prendre pour remédier à la situation. (2)

A) Forcement du moteur
   - mélange trop consistant
   - trop grande quantité de mélange
   - manque d'ingrédients liquides
   - omission d'ingrédients
B) Vibrations
   - descellement des appareils
     a) pétrin
     b) batteur-mélangeur
   - accessoires mal fixés
C) Claquements
   - usure
     a) crochets de blocage
     b) cuve
     c) bras de malaxage
   - phases de mélange non respectées
   - cuves non bloquées
   - trop faible quantité de mélange
   - manque de consistance du mélange

Déposer dans des cuves ou des bacs de fermentation les pâtes boulangères et pâtissières. (3)

A) Choix de la cuve ou du bac de fermentation
   - selon le volume à pétrir
   - selon la méthode de fermentation
     a) en chambre de fermentation
     b) à l'air ambiant

B) Préparation de la cuve ou du bac de fermentation
- nettoyage
- graissage

C) Introduction de la pâte dans la cuve ou le bac de fermentation
- abaissement de la cuve de malaxage du pétrin mécanique
- décrochage du bol de mélange du batteur-mélangeur

D) Mesure de la température de la cuve ou du bac de fermentation
E) Placement de la cuve en aire de fermentation
F) Observation des règles de sécurité et d'hygiène

Identifier les machines à pesage, automatiques ou semi-automatiques, utilisées en boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Diviseuses volumétriques
B) Diviseuses-peseuses

Diviser des pâtons de pâtes boulangères et pâtissières à l'aide d'une diviseuse manuelle. (3)

A) Utilisation de la diviseuse
B) Saupoudrage
- logement du pâton
- dessus du pâton

C) Mise en place du pâton
D) Maintien d'une bonne position du corps et des mains
E) Enlèvement du pâton divisé

Diviser des pâtons de pâtes boulangères et pâtissières à l'aide d'une diviseuse semi-automatique. (3)

A) Mise en marche et arrêt de la diviseuse semi-automatique
B) Utilisation de la diviseuse semi-automatique
C) Saupoudrage
D) Mise en place du pâton
E) Réglage de la diviseuse
F) Homogénéisation du pâton
G) Décompression du pâton
H) Maintien d'une bonne position du corps et des mains
I) Enlèvement du pâton
J) Observation des règles de sécurité

Peser mécaniquement, à l'aide d'une balance à plateaux, des pâtes boulangères-pâtissières. (3)

A) Mise en place de la pâte dans la pâtière
- légers saupoudrage de farine
- préparation du pâton
  a) dans le logement du diabolo
  b) sur la longueur de la pâtière

B) Maintien d'une bonne position du corps et des mains
C) Remplissage de l'appareil à fariner
D) Mise en marche de la machine
E) Contrôle de l'uniformité du bandeau de pâte
F) Réglage de la balance selon le poids voulu
G) Contrôle du poids des premiers pâtons pesés

Discerner les avantages et les désavantages de la diviseuse-peseuse utilisée pour le pesage des pâtes boulangères. (1)

A) Avantages
- précision du pesage des produits
- absence de pression violente sur la pâte
- meilleure qualité physique de la pâte

B) Désavantages
- début lent
- alimentation fréquente de la pâtière
- réglage compliqué

Peser des pâtes boulangères ou pâtissières à l'aide d'une diviseuse à piston (volumétrique). (3)

A) Graissage de la trémie
B) Remplissage de la trémie de pâte en vrac
C) Réglage de la course du piston, selon le poids voulu
D) Réglage des volants
- cadence de pesage
- compensateur de tension

E) Alimentation en huile du système lubrifiant
F) Ouverture des robinets de lubrifiant
G) Mise en marche de la machine
H) Contrôle du poids des premiers pâtons, à l'aide d'une balance manuelle

Préciser les inconvénients du pesage mécanique des pâtes boulangères ou pâtissières. (1)

A) Écrasement de la pâte
B) Diminution des qualités plastiques de la pâte
C) Restriction du développement des produits, lors de la cuisson

Appliquer les règles de sécurité relatives à l'utilisation des diviseuses volumétriques et des diviseuses-peseuses. (3)

A) Nettoyage des machines en fonctionnement
B) Introduction manuelle de la pâte dans le conduit de la pâtière
C) Enlèvement des déchets de pâte à la hauteur du couteau
D) Manipulation de la pâte pour former une bande correcte de découpage
E) Prélèvement des pâtons, aux fins de contrôle du poids, à l'intérieur du champ de pesage (à éviter)
F) Introduction des mains dans les trémies de saupoudrage de farine, pour enlever les grumeaux (à éviter)
G) Manœuvre de la machine lorsqu'elle est branchée (gestes à éviter)

Passer en revue le matériel utilisé pour peser une bande de pâte ou une pâte liquide. (1)

A) Découpoirs mécaniques
B) Calibreurs
C) Découpoirs manuels
D) En-porte-pièce
E) Matrice sous pression

Identifier les éléments constitutifs, le principe de fonctionnement et les avantages de la rondeuse-découpeuse mécanique. (1)

A) Principaux éléments
- cylindre de caoutchouc
- cylindre-découpoir
  a) en bronze
  b) de haute résistance
  c) avec arêtes coupantes

B) Principe de fonctionnement
- introduction de la bande de pâte
- réglage de la hauteur des cylindres

C) Avantages
- fonctionnement simple
- absence de vibrations
- construction légère
- grande capacité de production
- interchangeabilité rapide des rouleaux

Peser des pâtes liquides à l'aide d'un éjecteur sous pression. (3)

A) Introduction de la pâte dans la trémie
B) Fermeture hermétique de la trémie
C) Choix du bec d'éjection
D) Mise en marche de la bande transporteuse
E) Mise en marche de la machine
F) Ouverture des robinets de pression d'air
G) Réglage de la pression de l'air dans le bec éjecteur
H) Contrôle de l'uniformité des produits éjectés
I) Observation des règles de sécurité

Énumérer les trois phases du processus de façonnage mécanique d'un pâton. (1)

A) Laminage
B) Pliage
C) Allongement

Identifier les types de façonneuses mécaniques utilisées en boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Façonneuse à parois fixes et mobiles
B) Façonneuse à deux tapis mobiles, à contre-révolution

Sélectionner, selon divers critères, une façonneuse mécanique de pâtes boulangères et pâtissières. (3)

A) Grosseur des produits à façonner
B) Particularités de la production
- variété des produits à façonner
- temps de fabrication
- nombre de produits à façonner

C) Possibilités de la façonneuse
- débit horaire
- nombre de possibilités de réglage

D) Maniabilité de la façonneuse
E) Facilité d'entretien

Identifier les types de bouleuses et de mouleuses mécaniques utilisées en boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Mouleuses
- coniques
- longitudinales

B) Bouleuses
- à plateaux
- à logement

Sélectionner, selon divers critères, une mouleuse ou une bouleuse mécanique de pâtes boulangères et pâtissières. (3)

A) Type de pâte
- pâte douce
- pâte ferme
- pâte boulangère
- pâte pâtissière

B) Catégorie de produits
- gros
- petits
- moyens

C) Type de production
- en continu
- par séquences
- par lots
- par boulage direct des produits

Mouler mécaniquement des pâtes boulangères ou pâtissières à l'aide d'une mouleuse conique ou longitudinale. (3)

A) Choix de la technique de moulage
B) Détermination de la vitesse de la mouleuse, selon la technique de moulage
C) Contrôle de la propreté
D) Préparation du matériel
- convoyeur d'évacuation des pâtons moulés
- appareils à fariner, à débit réglable

E) Mise en marche de la mouleuse mécanique
F) Observation des règles de sécurité

Bouler mécaniquement des pâtes boulangères et pâtissières à l'aide d'une bouleuse à plateaux ou d'une bouleuse à logement. (3)

A) Contrôle de la propreté
B) Disposition des pâtons
C) Réglage de la machine
D) Mise en marche de la machine
E) Application des règles d'hygiène et de sécurité

Identifier les types de laminoirs utilisés en pâtisserie. (1)

A) Laminoir à main, monté sur une table
B) Laminoir électrique à tablettes rigides
- monté sur une table
- sur pieds
- sur socle roulant

C) Laminoirs à bande ou à tapis tournant, réversibles
D) Laminoirs continus
- deux cylindres et filière
- trois cylindres
- quatre cylindres

Choisir, selon divers critères, un laminoir de pâtes pâtissières. (3)

A) Particularité de la production
B) Qualité de laminage à atteindre
C) Maniabilité du laminoir
D) Facilité d'entretien

Laminer mécaniquement des pâtes pâtissières, à l'aide d'un laminoir à cylindres. (3)

A) Choix du laminoir
B) Abaissement de la pâte
C) Ajustement du matériel
   - écartement des cylindres lamineurs
   - inclinaison des tablettes
D) Mise en marche de la machine par la grille de protection
E) Saupoudrage léger de la pâte
F) Maintien d'une bonne position du corps et des mains
G) Présentation de la pâte devant les cylindres lamineurs
H) Contrôle de la régularité de la bande laminée
I) Observation des règles de sécurité

Façonner mécaniquement des pâtes boulangères et pâtissières, à l'aide d'une façonneuse à parois fixes et mobiles. (3)

A) Réglage de l'écartement des cylindres lamineurs
B) Réglage de la hauteur du plateau fixe
C) Vérification de la tension du tapis métallique articulé
D) Remplissage de l'appareil à fariner et fleurage
E) Mise en marche de la machine
F) Introduction du pâton dans la machine
G) Maintien d'une bonne position du corps et des mains
H) Observation des règles de sécurité

TITRE : 05-03 CUISSON DES PRODUITS

OBJECTIF : Déterminer le rendement thermique des fours et cuire différents produits de boulangerie et de pâtisserie.

RÉFÉRENCE : 05-01 Techniques de transformation des pâtes

Identifier les ustensiles, instruments et accessoires nécessaires à l'enfournement et au défournement des produits de boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Boulangerie
- lames à inciser les pains
  - a) droite
  - b) à rasoir
  - c) légèrement courbée
  - d) à crochet
  - e) à boule
- ciseaux
- coupe pâte
- petites pelles à saler les pâtons sur toiles
- pelles à enfourner
- pelles à défourner
- tréteaux
- mitaines de défournement
- tables roulantes
- bacs à fleurage
- balayettes en soie
- échelles roulantes à plaques
- paniers de défournement

B) Pâtisserie
- ciseaux
- bacs à dorure
- fourchettes
- peignes dentelés
- pinceaux
- couteaux
- mitaines de défournement
- pelles à défourner
- tables roulantes
- échelles roulantes à plaques
- pelles à enfourner
- petites pelles à saler les produits sur toiles d'aspirer

Identifier les sortes de plaques utilisées pour la cuisson des produits de boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Plaques lisses
- bords repliés en dessous
- bords soudés aux angles

B) Plaques emboutiés
- bandes emboutiés
- pourtour formé par un fil entourant la plaque
- maintenues par agrafage renforcé

C) Plaques à baguettes
D) Plaques à pains parisiens
E) Plaques à ficelles

Distinguer les critères de cuisson des produits de boulangerie-pâtisserie. (2)

A) Temps de cuisson
B) Température de cuisson
C) Coloration des produits après leur cuisson
D) Test manuel, en tapotant l'article à sa partie inférieure (bonne résonnance sonore)

Énumérer les corps gras employés pour le graissage des moules et des plaques de boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Huiles raffinées
B) Cires
- raffinées
- purifiées

C) Mélanges
- cire et graisse de coprah hydrogénée
- cire végétale et huile d'arachide ou de colza

Cuire différentes pâtes de base et de desserts. (3)

A) Détermination des températures de cuisson
B) Enfournage des pâtes
C) Détermination du mode de cuisson
D) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Énumérer les critères relatifs au plan d'enfournement des produits de boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Nature de la fabrication
- composition des fournées à cuire
- cycle de production

B) Géographie thermique du four
C) Fournées mixtes
- gros produits
- petits produits

D) Conditions rapides de cuisson
- disposition des produits à l'enfournement
- préparation des produits à l'enfournement
- préparation de l'aire de cuisson

Distinguer les types de plans d'enfournement à la pelle des produits de boulangerie-pâtisserie dans un four à sole fixe. (2)

A) Enfournement de gros produits
   - par le fond
   - par la rive
   - par quarters
B) Enfournement de produits mixtes
   - installation dans le four des gros produits
     a) par le fond
     b) par la rive
   - installation dans le four des petits produits, au milieu du four
C) Enfournement de petits produits
   - par la rive
   - par quarters

Distinguer les facteurs à considérer pour déterminer ou apprécier le temps de cuisson des produits de boulangerie-pâtisserie. (2)

A) Poids des produits à cuire
B) Forme des produits à cuire
C) Recettes particulières de produits
D) Commandes spéciales

Comprendre la géographie thermique d'un four en fonction du plan d'enfournement des produits de boulangerie-pâtisserie. (2)

A) Répartition de la chaleur
   - plus de chaleur
     a) à droite
     b) à gauche
   - chaleur plus vive
     a) en bouche
     b) au fond
B) Composition des fournées
   - gros produits
   - produits mixtes
   - petits produits

Énumérer les avantages et les inconvénients de la cuisson sur plaques des produits de boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Avantages
   - rapidité de production
   - cuisson régulière des produits
B) Inconvénients
   - boulangerie
     a) développement moyen des produits
     b) mie serrée
     c) moins belle présentation
     d) sensibilité au ramollissement
     e) qualité moyenne des produits
   - pâtisserie
     a) encrassement des plaques
     b) encrassement de la sole du four

Distinguer les types de pertes de chaleur d'un four de boulangerie-pâtisserie. (2)

A) Pertes par déplacement des gaz de combustion dans la cheminée
B) Pertes par conductibilité à la base du four
C) Pertes par rayonnement
   - murs extérieurs
   - portes d'enfournement

Distinguer les calorifuges employés à l'isolation des fours de boulangerie-pâtisserie. (2)

A) Béton cellulaire
B) Briques de diatomite
C) Calorifuges de remplissage
   - terre de kieselguhr
   - laine minérale
   - laine de verre

Énumérer les conditions du bon fonctionnement d'une cheminée de four de boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Matériaux appropriés
   - brique
   - ciment armé
   - tôle
B) Dimensions appropriées
   - hauteur
   - section
C) Orientation appropriée
D) Température adéquate de la fumée, lors du chauffage
E) Conditions atmosphériques favorables

Distinguer les sortes de fours et d'appareils auxiliaires de cuisson utilisés en boulangerie-pâtisserie. (2)

A) Fours de boulangerie
   - fours à chauffage intermittent, à sole fixe
   - fours à chauffage continu, à sole fixe
     a) fours à vapeur
     b) fours à circulation d'air chaud à travers les chambres de cuisson
     c) fours à circulation de gaz de combustion autour des chambres de cuisson
     d) fours à tubes irradiants, chauffés par circulation de gaz de combustion
   - fours à chauffage continu, à sole mobile
     a) fours à balancelles
     b) fours-tunnel
B) Fours de pâtisserie
   - à chauffage direct
   - à accumulation
   - à semi-accumulation
   - à air chaud
   - à convection

C) Appareils auxiliaires de cuisson
- fourneaux de pâtisserie
- réchauds d'appoint
- friteuses
- plaques chauffantes
- gaufriers

Nommer les types de combustibles utilisés en boulangerie pâtisserie pour le chauffage des fours et des chaudières. (1)

A) Combustibles solides
- bois
- lignite
- houille
- coke

B) Combustibles liquides, mazout
C) Combustibles gazeux
- gaz propane
- gaz naturel

D) Électricité

Décrire les caractéristiques et les éléments constitutifs d'une chaudière à vapeur, utilisée pour l'alimentation en buée des fours de boulangerie et des chambres de fermentation. (2)

A) Qualités de construction
- robuste
- étanche

B) Éléments constitutifs
- porte du foyer, introduction du brûleur
- porte du cendrier
- trous à main, étrier

C) Soupapes
- soupape de sûreté
  a) à déclenchement intempestif
  b) avec levier à main
  c) avec sceau d'inspection
- soupape de vidange en Y
- soupape d'arrêt
- soupape principale, de prise de vapeur
- soupape d'admission

D) Robinets
- d'équerre
- d'arrêt
- d'essai

E) Niveau à tube de verre
- purgeur
- réglage du niveau

F) Manomètre
- indication de la pression
- raccord du manomètre d'inspection

G) Tampon fusible
H) Injecteur
I) Calorifugeage

Identifier les éléments constitutifs d'un brûleur, utilisé pour le chauffage intermittent des fours de boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Gueulard
B) Appareils de mesure et de contrôle
- manomètre
- vannes de réglage
- vanne d'arrêt

C) Citerne et attaches
- tuyau du renifard
- pompe à main
- nourrice journalière
- tuyau de remplissage

D) Compresseur
E) Moteur électrique
F) Montage du gueulard
- sur tubes articulés
- sur rotules

G) Montage du brûleur
- escamotage sur le côté, après usage
- changement du gueulard par la bouche du four
- système de sécurité

Distinguer les caractéristiques des fours utilisés pour la cuisson des produits de boulangerie-pâtisserie. (2)

A) Types de fours
- four à vapeur
- four-tunnel
- four à circulation d'air
- four à circulation de gaz
- four électrique

B) Types de construction
- en maçonnerie
- en métal

C) Chambres de cuisson
- superposées
  a) deux chambres de cuisson, pour le pain
  b) un récupérateur au-dessus, pour la pâtisserie
- en largeur
  a) deux chambres de cuisson, pour le pain
  b) un récupérateur au-dessus, pour la pâtisserie

D) Systèmes de chauffage
- brûleurs
  a) au gaz, par soufflerie
  b) au mazout
- faisceaux de tubes horizontaux
  a) au-dessous de la sole
  b) au-dessous de la voûte

E) Faisceaux de tubes horizontaux
- en acier spécial très résistant
- remplis aux deux tiers d'eau distillée

F) Tubes à vapeur annulaires
- passage dans la zone de chauffage
- passage hors de la zone de chauffage

G) Faisceaux de tubes d'introduction de la vapeur
- première sole
- deuxième sole

H) Étuve, à la base du four
I) Isolation thermique
- sable, au dessus du four
- laine de verre, sur les côtés

J) Allumage du brûleur, par électrodes

Identifier les éléments constitutifs d'un thermomètre à mercure, utilisé pour prendre la température des fours de boulangerie pâtisserie. (1)

A) Chambre remplie de gaz inerte (azote)
B) Composition de la chambre
- verre recuit
- verre quartzeux

C) Protection (gaine métallique)
D) Support
- plaque métallique
- tube incliné
- bipied

Décrire les pyromètres thermoélectriques et à dilatation, utilisés pour indiquer la température des fours de boulangerie pâtisserie. (2)

A) Éléments constituants
B) Principes de fonctionnement

Décrire le rôle de la vapeur dans la cuisson des produits de boulangerie. (2)

A) Développement des pâtons, augmentation du volume
B) Épanouissement des "jets" résultant des coups de lame
C) Coloration des produits cuits
D) Amincissement de la croûte des produits cuits
E) Augmentation du rendement de la farine

Indiquer les différentes façons d'alimenter en vapeur un four de boulangerie. (1)

A) Par une chaudière, dans le cas des fours à gros débit
B) Par l'envoi d'eau sur un sabot en fonte, à l'intérieur du four
C) Par une rampe d'alimentation et des plaques en fonte, sur lesquelles l'eau est vaporisée
D) Par un bouchon de paille bien mouillé, introduit quelques minutes avant l'enfournement

---

Différencier les type : de chaînes d'entraînement utilisées dans un four pour cuisson en continu. (2)

A) Chaîne à ressauts successifs
- disposition des plaques
- disposition des moules

B) Chaîne à tapis à bande pleine
- pâtisserie industrielle
- boulangerie sur sole, industrielle

C) Chaîne à tapis à bande perforée
D) Chaîne à bande grillagée

Déterminer, en calories et selon une fournée type, la chaleur utilisée pour la cuisson des pâtes boulangères et pâtissières. (3)

A) Détermination de la température moyenne de cuisson d'une fournée type
B) Détermination de la chaleur spécifique des pâtes
C) Détermination de la quantité d'eau perdue par les pâtes, par évaporation
D) Détermination du nombre de calories nécessaires à la transformation de l'eau en vapeur
E) Détermination, en calories, de la cuisson de la fournée type, (addition des résultats obtenus en B et D)
F) Détermination de la quantité de chaleur employée à la vaporisation de l'eau
G) Détermination de la quantité de chaleur absorbée par l'élévation de la température de l'eau de la chaudière automatique
H) Calcul de la quantité de chaleur employée pour une fournée type
- addition des résultats obtenus en B et D
- addition du résultat précédent aux résultats obtenus en E et F

Déterminer le rendement thermique des différents fours utilisés en boulangerie pâtisserie. (2)

A) Catégories de fours
- fours à sole fixe
- fours à sole mobile

B) Types de fours
- fours à chauffage intermittent
- fours à vapeur, à tubes Perkin
- fours à vapeur, à tubes annulaires
- fours à air chaud
- fours-tunnel

C) Cuisson moyenne mensuelle
D) Consommation en thermies au quintal farine

Indiquer les différents procédés d'enfournement et de défournement utilisés en boulangerie pâtisserie. (1)

A) Procédé manuel : à la pelle
B) Procédé semi-automatique : par tapis escamotable
C) Procédé automatique : par tapis à déroulement continu
D) Par balancelles basculantes
E) Par râteau

Identifier les manettes permettant de régler le tirage de la cheminée d'un four de boulangerie ou de pâtisserie. (1)

A) Registres pour l'évacuation de la fumée
B) Clairs pour l'évacuation de la vapeur
C) Soupape pour le réglage du tirage

Différencier un four de boulangerie d'un four de pâtisserie, selon leurs caractéristiques générales. (2)

A) Four de boulangerie
- système de vaporisation
- surface de cuisson
- automatisation
- type de construction
  a) en maçonnerie
  b) en métal

B) Four de pâtisserie
- moindre encombrement
- étapes de cuisson
- construction en métal

Préparer le plan de cuisson des produits de boulangerie pâtisserie en vue de leur enfournement. (3)

A) Détermination de la capacité du four
B) Détermination de la géographie thermique du four
C) Considération des critères relatifs au plan d'enfournement
D) Choix des ustensiles et instruments
E) Détermination du procédé d'enfournement
F) Détermination du temps de cuisson
G) Respect des règles de sécurité et d'hygiène

Choisir un four en vue de cuire des produits de boulangerie ou de pâtisserie. (3)

A) En fonction de la production
- nombre de fournées
- temps de fabrication
- variété de produits à cuire

B) En fonction du rendement thermique du four
C) En fonction des procédés d'enfournement et de défournement du four
D) En fonction de sa géographie thermique
E) En fonction de sa maniabilité

Grouper, par lots ou par catégories, les produits de boulangerie ou de pâtisserie à cuire. (3)

A) En fonction du plan de cuisson
B) En fonction du plan d'enfournement

Énumérer les types de fleurages utilisés comme agents de démoulage. (1)

A) Cerozo
B) Riz
C) Blé
D) Pomme de terre
E) Maïs

Préciser les inconvénients des différents types de fleurages utilisés en boulangerie pâtisserie. (1)

A) Encrassement des toiles d'appui
B) Traînées de fleurage
C) Souillure de la sole du four
D) Odeur de brûlé

Graisser mécaniquement des plaques et des moules de boulangerie pâtisserie. (3)

A) Remplissage du réservoir avec un corps gras
B) Branchement du réservoir
C) Réglage du thermostat
D) Préparation de la machine
- réglage des rampes de pulvérisateurs
- comptage du nombre de moules ou de plaques à graisser
- réglage du convoyeur

E) Mise en marche de la machine
F) Application des règles de sécurité et d'hygiène

Déterminer les qualités des moules et des plaques utilisés pour la cuisson des produits de boulangerie pâtisserie. (2)

A) Légèreté
B) Rigidité
C) Résistance aux manipulations
D) Planéité parfaite

Caractériser les différentes pelles à enfourner et à défourner, utilisées en boulangerie pâtisserie. (2)

A) Pelles en bois
- à enfourner
  a) rectangulaires
  b) rondes
- à défourner
  a) larges
  b) bordées

B) Pelles en métal à enfourner et à défourner
- pour moules
- pour plaques

Enfourner manuellement des produits de boulangerie ou de pâtisserie. (3)

A) Détermination de la capacité du four
B) Détermination du plan d'enfournement
C) Réglage de la température du four
D) Utilisation des ustensiles et instruments
E) Réglage de la pression de la chaudière, en boulangerie
F) Application des règles de sécurité

Surveiller la cuisson des produits de boulangerie pâtisserie. (3)

A) Respect des durées de cuisson
B) Vérification de la régularité de la cuisson
C) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Distinguer les critères essentiels au défournement des produits de boulangerie pâtisserie. (2)

A) Rapidité
B) Précision
- des gestes
- des mouvements

C) Attention soutenue dans la manipulation des produits
- à l'entrée du four
- à la sortie du four
- lors de leur placement en chariot (rack) de défournement

Défourner, à la pelle, des produits de boulangerie pâtisserie cuits sur sole fixe. (3)

A) Choix du chariot (rack) de défournement
B) Choix de la pelle à défourner
C) Préparation du chariot de défournement
D) Ouverture de la soupape d'évacuation de la vapeur
E) Remplissage du chariot
   - par le bas
   - par-devant
   - par-derrière
   - par étage
   - par catégorie d'articles
F) Fermeture de la soupape d'évacuation de la vapeur
G) Nettoyage du four
H) Rangement de la pelle à défourner
I) Application des règles d'hygiène et de sécurité

Énoncer les critères relatifs à l'aire de refroidissement, d'attente ou de stockage des produits de boulangerie pâtisserie. (1)

A) Propreté des lieux
B) Climatisation appropriée
C) Classement des produits, par ordre de fabrication

Préciser les méthodes de refroidissement des produits de boulangerie pâtisserie, à leur sortie du four. (1)

A) Refroidissement à l'air libre
B) Refroidissement combiné
C) Refroidissement accéléré

Choisir une méthode de refroidissement des produits de boulangerie pâtisserie. (3)

A) En fonction de la saison
B) En fonction du circuit de livraison
C) En fonction de la catégorie des produits
D) En fonction du cycle de production

TITRE : 05-04 DÉCORATIONS ET GARNITURES

OBJECTIF : Décorer et garnir des produits de boulangerie et de pâtisserie.

RÉFÉRENCE : 05-01 Techniques de transformation des pâtes

Distinguer les crèmes utilisées en pâtisserie. (2)

A) Crème pâtissière
   - flan pâtissier
   - diplomate
   - sauce mousseline
   - crème caramel
   - crème renversée
B) Crème bavaroise
C) Crème au beurre
   - aux oeufs et sucres cuits
   - anglaise
   - à la meringue
   - italienne
   - suisse
   - ordinaire
   - au fondant
D) Crème fouettée
   - Chantilly
   - fondante
E) Crème d'amandes
F) Crème ganache
   - ordinaire
   - au lait
   - aux oeufs
   - au beurre
   - aromatisée

Distinguer les différentes mousses utilisées en pâtisserie. (2)

A) Au lait et aux jaunes d'oeufs
B) Aux jaunes d'oeufs
C) Aux oeufs
D) Aux fruits

Énumérer différents types de garnitures de tartes. (1)

A) Fruits liés
B) Sucres
C) Fruits secs
D) Fruits frais

Associer les garnitures aux différents types de tartes. (2)

A) Tartes à la française
B) Tourtes
C) Tartes meringuées
D) Tartes abricotées

Énumérer les ingrédients entrant dans la composition des différentes garnitures. (1)

A) Crèmes
B) Mousses
C) Garnitures de tartes
D) Glaçages

Nommer les utilisations des crèmes et mousses en pâtisserie. (1)

A) Crèmes
   - pâtissière
   - bavaroise
   - au beurre
   - fouettée
   - d'amandes
   - ganache
B) Mousses
   - au lait et aux jaunes d'oeufs
   - aux jaunes d'oeufs
   - aux oeufs
   - aux fruits

Décrire les techniques de réalisation des garnitures utilisées en pâtisserie. (3)

A) Selon les matières premières utilisées
B) Selon les produits à réaliser

Distinguer les divers produits utilisés pour la décoration en pâtisserie. (2)

A) Fruits confits
B) Fruits frais
C) Glaçages
   - crèmes au beurre
   - dorures à l'oeuf
D) Sucres
   - caramélisés
   - à glacer
E) Nappages
F) Gelées
G) Meringues
H) Chocolat
I) Pastillage
J) Pâte d'amandes
K) Pâte azyme

Distinguer les produits de base commerciaux utilisés en décoration pâtissière. (2)

A) Pâte d'amandes
B) Chocolat en plastique alimentaire

Différencier les colorants qu'on peut ajouter aux produits de base commerciaux utilisés en décoration pâtissière. (2)

A) En pâte
B) En poudre
C) Liquides

Énumérer les accessoires et l'équipement utilisés en décoration pâtissière. (1)

A) Cornet
B) Pochoir
C) Ébauchoir
D) Découpoir
E) Aérographe
F) Peigne à décoration
G) Champignon de Paris métallique
H) Table tournante ou pivotante à décoration

Distinguer certains éléments de décor réalisés pour le montage d'une pièce ou d'un "présentoir". (2)

A) Cartons épais de sous-gâteaux
B) Colonnes décoratives
   - en plastique
   - en pastillage
C) Plaquettes de contre-plaqué
D) Taquets d'assemblage
E) Bloc de mousse plastique, pour pièces montées de vitrine

Fixer ensemble les éléments constitutifs d'une pièce montée de pâtisserie. (3)

A) Choix des instruments et matériaux d'assemblage
B) Choix des éléments constitutifs de l'assemblage
C) Préparation du montage
D) Collage et cloutage des éléments constitutifs
E) Assemblage
   - de la base
   - des éléments successifs
   - de l'ensemble
F) Vérification de la solidité de l'ensemble

Énumérer différents motifs de décoration utilisés en pâtisserie. (1)

A) Damier
B) Losange
C) Mosaïque
D) Rayure
E) Rosace
F) Marbrage

Nommer les ajouts préfabriqués utilisés pour la décoration des pièces de pâtisserie. (1)

A) Coins à gâteaux en pastillage
B) Décorations pour différentes fêtes
C) Centres en dentelle
D) Moules en papier
E) Cartons de sous-gâteaux colorés
F) Plaquettes décoratives
G) Chandeliers
H) Chandelles de circonstance

Apprêter les produits de base, les préparations et les matières de décor colorées. (3)

A) Choix judicieux des produits de base des ingrédients
B) Préparation suivant les techniques appropriées
C) Dosage précis des colorants
D) Coloration harmonieuse
E) Respect des règles particulières d'hygiène et de sécurité

Distinguer les techniques de fabrication d'éléments rapportés de décor. (2)

A) Technique de découpage et de modelage de fleurs, de feuilles, d'animaux et de personnages
   - en pâte d'amandes
   - en crème au beurre
   - en chocolat de plastique alimentaire
B) Technique de réalisation de fleurs de composition
   - en pâte d'amandes
   - en chocolat
   - en crème au beurre
   - en fruits confits

Réaliser des éléments rapportés de décor. (3)

A) Choix des accessoires et de l'équipement appropriés
B) Réalisation suivant les techniques appropriées
C) Exécution fidèle des reproductions
D) Manifestation du sens esthétique
E) Application des modes de conservation appropriés
F) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Définir les principaux termes utilisés en décoration pâtissière. (1)

A) Composition de la décoration
B) Élément décoratif
C) Thème du décor
D) Mise en place

Distinguer les types de décor réalisés en décoration pâtissière. (2)

A) Décor réalisé au trait
B) Décor à épaisseur variable
C) Décor mis en valeur
D) Décor stylisé

Expérimenter les techniques fondamentales du dessin appliquées à la décoration pâtissière. (3)

A) Figures
B) Motifs de décor
C) Écritures

Choisir les éléments décoratifs et le style d'écriture selon la circonstance. (2)

A) Fête
B) Anniversaire
C) Cérémonie

Effectuer, mécaniquement ou manuellement, des mélanges et des glaçages en vue de garnir ou décorer des gâteaux et pâtisseries. (3)

A) Examen de la recette
B) Choix
   - des ingrédients
   - des mélanges
C) Choix des accessoires et des instruments de mesure
D) Réalisation suivant la technique appropriée
E) Observation des règles de sécurité et d'hygiène

Reproduire des figures et des motifs de décor sur des pâtisseries ou des formes factices. (3)

A) Choix du thème
B) Choix des accessoires et de l'équipement
C) Reproduction suivant les techniques appropriées
D) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

TITRE	05-05	PÂTISSERIE
OBJECTIF	Utiliser les différentes pâtes de base et réaliser des pâtisseries.	
RÉFÉRENCES	05-02	Préparation des pâtes de base
	05-03	Cuisson des produits
	05-04	Décorations et garnitures

Énumérer les différents produits réalisés en pâtisserie. (1)

A) Biscuits et petits fours secs
B) Gâteaux et petits fours frais
C) Entremets
- modernes
- traditionnels

Énumérer les ustensiles et l'équipement utilisés en pâtisserie. (1)

A) Plaques
B) Moules
C) Cercles
D) Douilles
E) Poches
F) Grilles
G) Cadres
H) Batteur
I) Mélangeur
J) Marbres
K) Balances
L) Thermomètres
M) Gouttières
N) Sorbetière
O) Réfractomètre
P) Pèse-sirop
Q) Chalumeau
R) Pistolet électrique
S) Fer électrique à caraméliser

Classifier, par familles, les variétés de petits fours secs. (2)

A) Mélangés
B) Crémés
C) Montés poudre
D) Montés pâteux

Nommer, dans chaque famille, les petits fours secs les plus couramment confectionnés. (1)

A) Mélangés
- tuiles
- sablés
- fours pochés
- roulés au sucre

B) Crémés
- cigarettes
- palets fondants
- langues de chat

C) Montés poudre
- éponges
- bâtons maréchaux
- doigts de fées

D) Montés pâteux
- biarritz
- macarons lisses
- duchesses

Distinguer les différentes variétés de gâteaux et de petits fours frais. (2)

A) Gâteaux
- dressés à la poche
- coupés en carrés ou en rectangles
- montés en cercle

B) Petits fours frais
- à base de pâte à choux
- à base de pâte sucrée

Distinguer les entremets modernes des entremets traditionnels. (2)

A) Modernes
B) Traditionnels

Catégoriser les entremets modernes et les entremets traditionnels. (2)

A) Base
B) Garniture
C) Présentation
D) Montage

Expliquer les techniques de fabrication des produits de pâtisserie. (2)

A) Biscuits et petits fours secs
B) Gâteaux et petits fours frais
C) Entremets modernes
D) Entremets traditionnels

Planifier le travail de confection des produits de pâtisserie. (3)

A) Interprétation juste des recettes
B) Choix et préparation adéquats des ustensiles et de l'équipement
C) Choix des matières premières

Confectionner des produits de pâtisserie. (3)

A) Connaissance approfondie des techniques de fabrication
B) Préparation complète pour la cuisson
C) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Distinguer les techniques de finition propres aux gâteaux et aux petits fours frais. (2)

A) Garniture
B) Montage
C) Masquage
D) Détail
E) Parure

Terminer et conserver des produits de pâtisserie. (3)

A) Application des dernières finitions
B) Vérification des critères de qualité
C) Conservation appropriée

Nettoyer et ranger les ustensiles et l'équipement. (3)

A) Nettoyage des ustensiles et de l'équipement
B) Rangement adéquat et sécuritaire du matériel

TITRE : 05-06 CHOCOLATERIE

OBJECTIF : Préparer différentes recettes de chocolat.

Nommer les matières premières du chocolat. (1)

A) Pâte de cacao
B) Sucre

Distinguer les qualités de chocolat. (2)

A) À cuire
B) À enrober
C) Fondant
D) Au lait

Distinguer les variétés de chocolat. (2)

A) Blanc
B) Brun
C) De couverture

Nommer les ingrédients, autres que le chocolat, utilisés en chocolaterie. (1)

A) Masses
   - praline
   - nougat
   - pâte d'amandes
B) Sirops de sucre
   - fondant
   - candi
   - à la liqueur
C) Pâtes de fruits
D) Caramels

Identifier les ustensiles et l'équipement utilisés en chocolaterie. (1)

A) Moules
B) Pochoirs
C) Thermomètres
D) Densimètre

Définir les termes utilisés en chocolaterie. (1)

A) Bonbon de chocolat
B) Intérieur
C) Moulage
D) Confiserie

Énumérer les étapes de la fabrication du chocolat. (1)

A) Pulvérisation du sucre
B) Pétrissage
C) Malaxage
D) Raffinage
E) Conchage
F) Tempérage
G) Dressage

Classifier les bonbons au chocolat en principales variétés. (2)

A) Selon leur couverture
   - fondante
   - lactée
   - ivoire
B) Selon leur intérieur
C) Selon leur composition

Différencier une pièce de moulage d'un sujet ou d'une pièce montés en chocolat. (2)

A) Sujet monté
B) Pièce montée

Expliquer les différentes techniques de fabrication d'intérieurs utilisées en chocolaterie. (2)

A) Solides
B) Dressés
C) À mouler
D) Modelés ou formés
E) À base d'écorces de fruits

Expliquer les techniques de taillage d'intérieurs utilisées en chocolaterie. (2)

A) Au couteau
B) À l'emporte-pièce
C) À la "guitare"

Nommer les divers procédés de fonte des chocolats et des chocolats de couverture. (1)

A) Selon le type de chocolat utilisé
B) Selon la consistance à obtenir
C) Selon l'équipement utilisé

Préciser les températures de fonte et d'emploi des chocolats. (1)

A) Fonte
B) Emploi

Expliquer les procédés de moulage et de démoulage des chocolats. (2)

A) Refroidissement
B) Durcissement
C) Précautions

Expliquer les techniques particulières de nettoyage des moules à chocolats. (2)

A) Selon l'équipement disponible
B) Selon le type de moule utilisé
C) Respect des instructions du fabricant

Appliquer les différentes techniques de préparation des chocolats. (3)

A) Fabrication d'intérieurs
B) Taillage des intérieurs
C) Fonte
D) Moulage, démoulage

Appliquer les modes de conservation des chocolats. (3)

A) Estimation du temps limite de conservation approprié à chaque sorte de chocolat
B) Conservation appropriée

Préparer différentes recettes de chocolat. (3)

A) Examen des recettes
B) Sélection des ingrédients
C) Choix des ustensiles et de l'équipement
D) Préparation selon les techniques choisies
E) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Nettoyer et ranger les ustensiles et l'équipement de façon adéquate. (3)

A) Nettoyage des ustensiles et de l'équipement
B) Rangement adéquat et sécuritaire du matériel

TITRE : 05-07 GLACERIE

OBJECTIF : Préparer différentes recettes de glaces et de sorbets

Nommer différentes façons de présenter les desserts glacés. (1)

A) En cercle
B) En moule
C) En coupe
D) Sur des plats de service
E) Façonnés

Distinguer les desserts glacés les plus couramment réalisés. (2)

A) Crème glacée
B) Bombe glacée
C) Parfait
D) Mousse glacée
E) Sabayon glacé
F) Entremets glacé
G) Coupe glacée
H) Boisson glacée
I) Granité
J) Fruits givrés
K) Sorbet
L) Yogourt glacé

Nommer les principaux ingrédients des desserts glacés. (1)

A) Produits laitiers
B) Jus
C) Fruits
D) Émulsifiants
E) Épaississants
F) Sucres
G) Colorants
H) Saveurs naturelles
I) Saveurs artificielles

Distinguer les ustensiles et l'équipement nécessaires à la fabrication des produits glacés. (2)

A) Sorbetière
B) Pasteurisateur
C) Congélateur
D) Moules
E) Bacs

Définir les termes particuliers au domaine de la glacerie. (1)

A) Tempérage ou turbinage
B) Chemisage

Expliquer les techniques de réalisation des desserts glacés. (2)

A) Sabayon
B) Parfait
C) Soufflé
D) Coupe glacée
E) Sorbet
F) Granité

Préparer différentes recettes de desserts glacés. (3)

A) Examen de la recette
B) Sélection des matières premières
C) Choix des ustensiles et de l'équipement
D) Préparation selon la technique choisie
E) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Expliquer les techniques du moulage, chemisage, remplissage et démoulage des différents produits glacés. (2)

A) Selon les spécialités
B) Selon les portions

Appliquer les techniques de moulage des produits glacés. (3)

A) Moulage
B) Chemisage
C) Remplissage
D) Démoulage

Assurer la conservation des divers desserts glacés. (3)

A) Respect des conditions environnementales recommandées
B) Entreposage dans les endroits appropriés

Nettoyer et ranger les ustensiles et l'équipement de façon adéquate (3)

A) Nettoyage des ustensiles et de l'équipement
B) Rangement adéquat et sécuritaire du matériel

TITRE : 05.08 CONFISERIE

OBJECTIF : Préparer différentes recettes de confiserie

Distinguer les principales confiseries. (2)

A) Nougat
B) Praline
C) Pâte de fruits
D) Pâte d'amandes
E) Sirop de sucre
   - fondant
   - candi
   - à la liqueur
F) Caramel
G) Gelée
H) Dragée
I) Pastille
J) Gomme
K) Rahat-loukoum
L) Réglisse

Enumérer les ingrédients entrant dans la composition des sucreries. (1)

A) Acides
   - acétique
   - citrique
   - malique
   - tartrique
B) Alcools
C) Aluminium
D) Argent
E) Amande
F) Amidon
G) Bicarbonate de soude
H) Cacao
I) Café
J) Crème de tartre
K) Dextrine
L) Farine
M) Fécule
N) Fleurs et fruits
O) Gélatine
P) Glucose
Q) Gommes
R) Graines
S) Graisse
T) Lait
U) Liquides
V) Miel
W) Noisettes
X) Oeufs
Y) Or
Z) Racines
AA) Sucre
AB) Thé

Identifier les ustensiles et l'équipement particuliers utilisés en confiserie. (1)

A) Moules
B) Thermomètre
C) Densimètre
D) Plaques
E) Tables à refroidir
F) Tables chaudes
G) Rouleuses

Enumérer les principaux arômes utilisés en confiserie. (1)

A) Anethol
B) Essences
   - anis vert
   - badiane
   - bergamote
   - citron
   - fleur d'oranger
   - écorce d'orange
   - feuille d'oranger
   - mandarine
   - menthe
C) Eucalyptol
D) Glycyrrhizine
E) Menthol
F) Vanilline

Distinguer les critères de cuisson des produits de confiserie. (2)

A) Respect du temps de cuisson
B) Respect des températures de cuisson
C) Maintien de l'humidité à un taux très faible (1 %)

Caractériser la technique de fabrication des sucres cuits. (2)

A) Acidification
B) Aromatisation
C) Coloration
D) Cuisson

Réaliser différentes recettes de confiserie. (3)

A) Compréhension des recettes
B) Sélection des ingrédients
C) Choix des ustensiles et de l'équipement
D) Préparation, selon les techniques choisies
E) Application des procédés de cuisson
F) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Distinguer les principales utilisations des produits de confiserie. (2)

A) Pâtisserie
B) Chocolaterie
C) Glacerie

Déterminer les modes de conservation et d'entreposage des produits de confiserie. (3)

A) Selon la composition des confiseries
B) Selon le moment auquel on prévoit les consommer
C) Selon les règles d'hygiène et de sécurité applicables

Nettoyer et ranger les ustensiles et l'équipement de façon adéquate. (3)

A) Nettoyage des ustensiles et de l'équipement
B) Rangement adéquat et sécuritaire du matériel

TITRE : 05-09 TRANCHAGE ET EMBALLAGE DES PRODUITS DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE

OBJECTIF : Trancher et emballer des produits de boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie et confiserie.

Identifier les différentes trancheuses mécaniques utilisées en boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Automatiques, par convoyeur d'alimentation
B) Semi-automatiques
   - tranchage industriel, par bras de poussée
   - tranchage multiple, avec rampe inclinée

Énoncer les règles de sécurité à observer lors de l'utilisation d'une trancheuse mécanique en boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Prêter attention lors de la poussée manuelle des produits à trancher
B) Prêter attention lors du retrait manuel des produits tranchés
C) Éviter de forcer la cadence de tranchage
D) Éviter de laisser des outils ou autres objets à proximité de l'aire de tranchage
E) Éviter de régler la machine en cours de tranchage
F) Éviter de trancher des produits
   - chauds
   - trop durs
G) Éviter de laisser s'accumuler les déchets de tranchage
   - dans le bac récepteur
   - entre les lames de tranchage
   - sur le sol

Trancher des produits de boulangerie-pâtisserie avec une trancheuse mécanique. (3)

A) Choix de la trancheuse
B) Contrôle des lames de tranchage
   - tension
   - état des lames
   - nombre requis
C) Observation des règles d'hygiène et de sécurité
D) Mise en marche de la trancheuse
E) Alimentation de la machine
   - par catégorie de produits
   - en fonction du système d'alimentation
   - en centrant les produits face aux lames de tranchage
F) Arrêt de la trancheuse

Nommer les emballages utilisés en boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Papiers
B) Sacs
C) Sachets
D) Boîtes
E) Paquets

Identifier les différentes boîtes d'emballage utilisées en boulangerie-pâtisserie. (1)

A) À beignes, avec châssis en cellophane
B) À bûches
C) À gâteaux
D) À tartes
E) À pizzas
F) À petits pains
   - à hambourgeois
   - mollets (à hot-dogs)

Préciser les différentes manières d'appliquer des colles sur des emballages de boulangerie-pâtisserie. (1)

A) À la main
B) Au pinceau
C) Sur planchette ou sur glace
D) Par distribution automatique

Préparer des emballages de boulangerie-pâtisserie. (3)

A) Examen de la commande
B) Choix des emballages
C) Protection des produits, s'il y a lieu
D) Comptage des emballages
E) Disposition des emballages

Interpréter une commande journalière de produits de boulangerie-pâtisserie aux fins d'emballage. (3)

A) Quantités de produits à emballer
B) Nature des produits à emballer
C) Emballages nécessaires
D) Type de vente
   - en magasin
   - par livraison, en circuit long ou court
E) Matériel d'emballage [illegible]
F) Changement du prix des produits
   - augmentation du prix
   - diminutions de prix
   - promotions

Indiquer les différentes façons d'emballer les produits de boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Par chapelet
B) Par unité
C) En sandwich
D) En guirlande

Donner les caractéristiques des emballeuses utilisées en boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Emballeuses automatiques
   - collage automatique
   - fermeture par scellement étanche
   - étiquetage automatique
   - alimentation par convoyeur
   - comptage automatique des produits
B) Emballeuses semi-automatiques
   - fermeture manuelle
     a) agrafage
     b) collage
     c) ruban adhésif
     d) pinces
   - alimentation manuelle

Emballer mécaniquement des produits de boulangerie-pâtisserie. (3)

A) Choix de l'emballeuse mécanique
B) Détermination de la technique d'emballage
C) Choix des emballages
D) Préparation de la machine
E) Mise en marche de la machine
F) Mise en place des produits à emballer
G) Alimentation de la machine
H) Observation des règles d'hygiène et de sécurité
I) Arrêt de la machine

Distinguer les systèmes de coupe d'une emballeuse automatique. (1)

A) Par massicot
B) Par fil chauffant

Énumérer les procédés de séchage des produits de boulangerie-pâtisserie étiquetés et emballés mécaniquement. (1)

A) Par courant d'air modéré (ventilateur)
B) Par passage rapide en étuve (chauffe)
C) Par rayons infrarouges
D) Par rampes chauffées

Identifier les étiqueteuses mécaniques utilisées en boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Étiqueteuses automatiques à dévidoir
B) Étiqueteuses semi-automatiques à alimentation manuelle

Distinguer les façons d'inscrire des données sur les emballages de produits de boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Au moyen d'étiquettes
B) Par impression
C) Au moyen de bâtons marqueurs
D) Au moyen de tamponneuses
E) Manuellement

Identifier les ustensiles servant à saisir les gâteaux et pâtisseries lors de leur emballage manuel. (1)

A) Pelles à gâteaux
B) Pinces à pâtisseries
C) Spatules métalliques souples

Passer en revue le matériel utilisé pour fermer les boîtes à gâteaux et à pâtisseries emballées manuellement. (1)

A) Ficelle
B) Rubans
   - de velours
   - de plastique
   - de papier
C) Ruban adhésif
D) Étiquettes

Passer en revue le matériel utilisé pour fermer les sachets, en plastique ou en papier, servant à emballer manuellement les produits de boulangerie-pâtisserie. (1)

A) Pinces
   - plastique alimentaire
   - métal blanc
B) Agrafes
C) Attaches
   - fil métallique enrobé
   - languette de plastique à crans de serrage

Choisir, selon certains critères, différents systèmes de fermeture manuelle d'emballages. (2)

A) Catégorie de produits
   - boulangerie
   - pâtisserie
B) Type de vente
   - vente en magasin, au comptoir
   - libre-service
   - livraison par l'entremise de revendeurs
C) Prix des produits

Préparer manuellement des boîtes à gâteaux et à pâtisseries. (3)

A) Choix du type de boîtes
   - à pâtisseries
   - à gâteaux

B) Choix des formats
C) Détermination des quantités de boîtes nécessaires
D) Pliage des boîtes
   - base seulement
   - sur trois côtés
   - devant non plié
   - enclenchement des languettes dans les crans percés
E) Empilage des boîtes
   - par formats
   - par la base
   - en laissant les dessus de boîtes levés
F) Application du cachet de la maison

Déterminer les précautions à prendre lors de l'emballage manuel des produits de boulangerie ou de pâtisserie. (2)

A) Sachets non tassés
B) Boîtes non serrées
C) Boîtes adéquates
D) Emballages en parfait état

Emballer manuellement des marchandises en vue de leur expédition. (3)

A) Choix du matériel d'emballage
B) Proportions du matériel utilisé
C) Confection de l'emballage
   - solidité de l'emballage
   - précautions à prendre
   - expédition

Étiqueter des marchandises. (3)

A) Choix du code ou du prix à inscrire en fonction de tableaux ou d'un catalogue
B) Inscription des données sur les étiquettes
   - avec une machine
   - manuellement (symbole lisible)
C) Étiquetage des produits
   - selon la forme de l'étiquette
   - en évitant d'endommager le produit ou l'article

TITRE : 06-01 CARACTÉRISTIQUES DES BOISSONS ALCOOLISÉES

OBJECTIF : Distinguer les sortes d'alcools sur le marché et les éléments utilisés pour préparer des consommations.

Distinguer les caractéristiques des différentes sortes de boissons alcoolisées. (3)

A) Composition
B) Méthode de fabrication
C) Méthode de conservation
D) Type de consommation

Distinguer les modes de conservation des différentes sortes de boissons alcoolisées. (2)

A) Selon la sorte de boisson
B) Selon ses caractéristiques

Distinguer les variétés de boissons alcoolisées utilisées pour la préparation des consommations. (2)

Distinguer les catégories de bières : composition et principales marques de commerce. (2)

A) Ale : 2,6 à 5,5 % d'alcool par volume
B) Lager : 2,6 à 5,5 % d'alcool par volume, bière légère
C) Stout : 2,6 à 5,5 % d'alcool par volume
D) Porter : 2,6 à 5,5 % d'alcool par volume
E) Bière forte : 5,6 à 8,5 % d'alcool par volume
F) Bière de riz
G) Bière à la pression
H) Bière Pils

Distinguer les spiritueux habituellement vendus dans un bar. (2)

A) Vins
   - aromatisé : vermouth
   - viné : apéritif, porto, xérès
B) Alcool
C) Vodka
D) Gin
E) Genièvre
F) Brandies
   - brandy
   - armagnac
   - cognac
   - marc
G) Brandies de fruits (eaux de vie de vin de fruits)
   - calvados : eau de vie de cidre
   - slivovitz : eau de vie de prune
   - kirsch : eau de vie de vin de cerise
   - poiré : eau de vie de poire
H) Rhum
I) Tequila
J) Whisky
   - bourbon (américain)
   - canadien
   - "pinch whisky" (écossais)
K) Absinthe

Distinguer les liqueurs habituellement vendues dans un bar. (2)

A) À base de fines herbes
   - glen mist
   - glayva
   - drambuie
   - irish mist
   - parfait amour
   - izarra
   - bénédictine
   - chartreuse
   - bénédictine et brandy
   - galliano
B) À base de graines
   - anisette
   - pernod
   - kummel
   - liqueur d'or
C) À base de menthe
   - crème de menthe
   - menthe et chocolat
D) À base de fruits
   - orange
     a) curaçao
     b) triple sec
     c) grand marnier
     d) cointreau
     e) "forbidden fruit"
   - abricot : brandy d'abricot
   - cassis : crème de cassis
   - citron : gin au citron
   - mûre : brandy de mûre
   - pêche : brandy de pêche
   - prunelle : liqueur de prunelle

Distinguer les matières premières non alcoolisées utilisées pour préparer des consommations. (2)

A) Fruits et légumes
   - cerises
   - oranges
   - olives

- cerises
- olives à cocktail
- oignons à cocktail

B) Sirops
- sirop de grenadine
- sirop de cassis

Distinguer les facteurs influençant le choix du mode d'entreposage des différentes matières premières non alcoolisées. (2)

A) Type de matière première
B) Propriétés de conservation

Distinguer les principales méthodes de préparation des jus. (2)

A) Selon le type de jus
- jus de citron frais
- jus de citron concentré
- jus de citron frais ou concentré, sucré à l'avance
- jus d'orange concentré
- jus de tomate

B) Selon les indications du fabricant
- jus en cristaux
- jus en bouteille
- jus en conserve
- jus congelé

C) Addition de lait, de crème, d'oeufs
D) Assaisonnement
- angostura
- sauce anglaise
- tabasco
- muscade
- sel et poivre
- sucre à fruits
- bâton de cannelle
- clous de girofle

E) Addition de boisson gazeuse ou d'eau minérale
- cola
- limonade
- soda au gingembre
- eau gazéifiée ou soda
- soda tonique
- amer au citron
- eau de Vichy
- eau Perrier

Nommer les différents fruits et légumes utilisés pour la décoration des consommations. (1)

A) Citrons
B) Oranges
C) Limettes
D) Cerises
E) Olives à cocktail
F) Oignons à cocktail

Distinguer les genres de liqueurs, boissons alcoolisées et préparations disponibles sur le marché. (2)

A) Noms des boissons disponibles sur le marché
B) Composition, fabrication, provenance et teneur en alcool de chaque boisson
C) Goût de chaque boisson et défauts possibles
D) Verre approprié à chaque boisson
E) Boissons préférées de chaque type de client
F) Nouvelles fabrications

TITRE : 06-02 RÈGLES PROTOCOLAIRES

OBJECTIF : Distinguer les règles protocolaires et d'étiquette suivies en restauration.

Énumérer les qualités requises pour travailler dans le domaine de la restauration. (1)

A) Maîtrise de soi et discipline
B) Politesse, amabilité
C) Amour du travail
D) Formation adéquate
E) Bonne mémoire
F) Bonne connaissance de la langue maternelle
G) Facilité d'expression

Préciser les aptitudes professionnelles que doit posséder le personnel de restauration. (1)

A) Sobriété
B) Honnêteté
C) Tenue vestimentaire irréprochable
D) Excellente présentation

Déterminer les principales règles de conduite à observer dans le domaine de la restauration. (1)

A) Politesse
B) Sobriété
C) Apparence soignée
D) Qualité du travail
E) Ponctualité
F) Exécution du travail demandé

Caractériser l'attention que doit prêter le personnel de restauration à son habillement et à son apparence. (2)

A) Selon la classe et la qualité du service offert
B) Selon le genre de poste occupé

Distinguer les points à considérer à l'égard du service, dans un restaurant ou dans tout autre établissement de restauration. (2)

A) Style de service et exigences particulières
B) Dextérité du personnel
C) Formation du personnel
D) Techniques de service
- utilisation de plateaux
- service des mets et des boissons
- façons de desservir la table
- points donnés pour servir et desservir la table
- étiquette
- modalités
- exigences de salubrité

Distinguer les facteurs à considérer pour dresser une table de réception dans un restaurant. (2)

A) Nature de l'occasion
- banquet
- dîner informel
- déjeuner, brunch
- buffet
- autre

B) Type de table convenant au genre de restaurant
C) Type de service à pratiquer
- américain
- européen
- anglais
- familial
- d'apparteriment
- de buffet
- sur plateau

D) Nombre de convives
E) Composition du menu
F) Équilibre de l'ensemble
- agencement des couleurs
- agencement des textures
- agencement des formes
- proportions

G) Choix du dessus de table
H) Esthétique des décorations
- centre de table
- couverts

I) Couverts à utiliser
- selon le besoin
- selon l'étiquette

J) Disposition de chaque élément du couvert
- selon le besoin
- selon l'étiquette

K) Placement des convives, selon l'étiquette

Déterminer la mise en place de la table, selon le genre de restauration et de service choisi. (2)

A) Nappe
B) Vaisselle
C) Argenterie
D) Couverts spéciaux
E) Serviettes
F) Verres
G) Décoration

Passer en revue les règles d'étiquette concernant les comportements et les coutumes alimentaires. (7)

A) Approche de la table
B) Places réservées aux convives
C) Offre des mets
D) Usage des serviettes de table
   - dimension, selon l'occasion
   - disposition
   - type de serviette à utiliser
E) Ustensiles
   - choix
   - nombre
   - disposition sur la table
   - usage
F) Verres, gobelets et tasses
   - choix
   - nombre
   - disposition sur la table
   - usage
G) Service de vaisselle
   - choix
   - pièces nécessaires
   - disposition et retrait
H) Façons de manger
   - façon particulière de manger certains aliments
   - acte de manger
   - retrait de parties d'aliments de la bouche
   - mets présentés aux convives dans un plat commun
   - usage de la cigarette à table
I) Responsabilités de l'hôte et de l'hôtesse

Différencier les services en restauration. (3)

A) Service à la française (les convives se servent eux-mêmes)
B) Service à la pince (les convives sont servis avec une pince)
C) Service à l'américaine (les convives sont servis à l'assiette)
D) Service de gala (les plats sont placés sur la table et les convives se servent eux-mêmes)
E) Service à la russe (au guéridon)
F) Service sur plateau (hôpital, cafétéria)

Différencier les critères déterminant l'ordre dans lequel on doit servir les mets au cours d'un repas. (2)

A) Selon le protocole
B) Selon les habitudes de la maison

TITRE 08-03 MISE EN PLACE ET PRISE DE COMMANDES

OBJECTIF Assurer la mise en place du bar et de la salle à manger, et prendre les commandes.

A) Mise en place.
B) Prise de commandes.

A) MISE EN PLACE

Distinguer les articles de mise en place nécessaires à chacun des services en fonction de l'établissement. (2)

A) Articles destinés à la clientèle
B) Articles destinés au personnel de service
C) Articles de décoration

Effectuer la mise en place du bar et de la salle à manger selon le service normal. (3)

A) Disposition des articles aux endroits appropriés
B) Disposition adéquate du matériel

Dresser les tables selon le service normal. (3)

A) Nettoyage de la table
B) Mise en place de la nappe
C) Disposition des couverts, selon le service
D) Disposition des nappes
E) Décoration, selon les habitudes de la maison

Mettre en place le matériel de service nécessaire à un service de grande classe. (3)

A) Préparation des guéridons
B) Préparation des réchauds
C) Préparation des articles spéciaux

Dresser les tables en vue d'un service de grande classe. (3)

A) Détermination des mets à servir
B) Détermination du nombre de convives reçus
C) Mise en place des couverts

Différencier les sources d'approvisionnement en nourriture et en boissons pour la mise en place des comptoirs. (2)

A) Cuisine
B) Carte-menus
C) Réfrigérateur

Utiliser les chariots pour le transport de la nourriture, de la source d'approvisionnement aux comptoirs. (3)

A) Chargement du chariot
B) Déplacement du chariot
C) Déchargement du chariot
D) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Disposer les aliments et les boissons sur les comptoirs de service. (3)

A) Utilisation des comptoirs appropriés, selon la nature des aliments
B) Présentation des aliments sur les comptoirs, selon les menus
C) Présentation esthétique
D) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Distinguer les facteurs influençant la quantité d'articles, d'aliments et de boissons utilisés pour la mise en place des comptoirs. (2)

A) Achalandage
B) Période de la journée
C) Menu du jour

Effectuer le rangement du matériel après le service. (3)

A) Entreposage du matériel des tables, des comptoirs, du guéridon et des chariots après le service
B) Nettoyage des surfaces de travail et de l'équipement
C) Mise en place des tables pour le prochain service

B) PRISE DE COMMANDES

Désigner une table à des clients et inscrire. (3)

A) Selon les goûts et demandes
B) Selon les places disponibles

Se renseigner sur les types d'aliments et de boissons disponibles dans l'établissement afin d'être en mesure de répondre adéquatement à la clientèle. (3)

A) Connaissance de base des aliments et boissons
B) Mémorisation des menus

Distinguer les caractéristiques des aliments et boissons disponibles dans l'établissement. (2)

A) Composition
B) Goût
C) Mode de préparation
D) Valeur alimentaire

Connaître les prix en vigueur dans l'établissement afin de pouvoir en informer la clientèle. (1)

A) Mets
B) Boissons

Prendre les commandes en respectant les conventions de l'établissement. (3)

A) Ordre de service des clients et clientes
B) Nombre de factures à préparer

Conseiller la clientèle dans ses choix de mets et de boissons, selon le menu. (3)

A) Sélection des mets dans un menu
B) Sélection des vins pouvant accompagner ces mets
C) Choix de mets diététiques

Différencier les types de bons utilisés pour la commande des mets et des boissons, en fonction de leur utilisation. (2)

A) Selon le type de commande
B) Selon le type d'établissement

Prendre les commandes de la clientèle ou du personnel de service sur une facture ou un bon. (3)

A) Utilisation d'un code, selon l'établissement
B) Inscription des commandes, selon les règles de l'établissement

Retenir les points à respecter lors de la prise des commandes. (3)

A) Présentation du menu
B) Suggestions et explications
C) Inscription correcte et complète des commandes

Choisir le moment opportun pour prendre la commande d'un client ou d'une cliente. (2)

A) Selon les règles de l'établissement
B) Selon le type de client ou de cliente

Passer en revue les points à respecter concernant la conversation avec les clients. (7)

A) Approche adéquate des personnes
B) Respect des règles de communication
C) Réponses pertinentes aux questions posées
D) Manifestation d'une attitude et d'un comportement professionnels
E) Utilisation judicieuse des façons de mettre fin à une conversation
F) Respect des règles de politesse

Transmettre une commande, selon les règles de fonctionnement de l'entreprise. (3)

A) Transmission sur un bon rempli à la main
B) Transmission verbale
C) Transmission sur un bon provenant de la caisse enregistreuse

TITRE	06-04	PRÉPARATION ET SERVICE DES BOISSONS ALCOOLISÉES
OBJECTIF		Préparer, décorer et servir différentes boissons alcoolisées
RÉFÉRENCES	06-01	Caractéristiques des boissons alcoolisées
	06-02	Règles protocolaires
	06-03	Mise en place et prise de commandes

Indiquer les qualités requises pour travailler dans un service de boissons. (1)

A) Connaissance de tous les genres de liqueurs, boissons alcoolisées et préparations
B) Facilité d'expression, de communication
C) Connaissance des langues
D) Discrétion
E) Tenue et manières distinguées
F) Ponctualité
G) Propreté
H) Tempérance

Diriger les travaux d'entretien dans un bar afin que celui-ci soit conforme aux désirs de la clientèle. (3)

A) Salle réservée à la clientèle
- nettoyage du tapis
- nettoyage du plancher
- nettoyage des meubles
- lavage des cendriers
- nettoyage des appareils d'éclairage, des miroirs et des fenêtres

B) Mise en place des services de boissons
- nettoyage du bar, des appareils, des bouteilles
- disposition des bouteilles

Déterminer les pratiques d'un service de boissons. (2)

A) Manière de servir les boissons
- boissons servies à l'état pur
- préparations d'usage
- boissons chaudes
- boissons fraîches
- boissons glacées

B) Réglage de la température de la salle
C) Choix des récipients (verres, tasses, etc.)
D) Modes de production et de fabrication des boissons

Établir les tâches générales d'un service de boissons. (3)

A) Organisation du bar, disposition des bouteilles et de l'équipement avec bon goût et élégance
B) Approvisionnement suivant les besoins
C) Préparation et service des consommations commandées, au bar ou aux tables
D) Calcul des prix
E) Règlement des factures
F) Calcul des recettes et inscription des achats de matériel

Distinguer les diverses recettes de préparations de boissons alcoolisées. (2)

A) Quantité et sorte de boisson alcoolisée
B) Quantité et sorte de jus ou de boisson gazeuse
C) Glace, concassée ou non
D) Garniture
E) Cuiller en plastique, bâtonnet, pic à cocktail, etc.

Distinguer les différentes techniques de préparation des spiritueux. (2)

A) Spiritueux servis avec glace
- "highball"
- "on the rocks"
- "straight" avec glace
- "mist"
- "frappé"

B) Spiritueux servis sans glace, ou nature
- "boiler maker"
- boissons alcoolisées servies telles quelles

Passer en revue le matériel nécessaire à la préparation des boissons. (1)

A) Evier
B) Bassin pour la glace
C) Refrigérateur
D) Verre à mélanger
E) Coquetelier de métal
F) Cuiller à mélanger
G) Passoire
H) Ouvre-bouteille
I) Ouvre-boîte
J) Tire-bouchon
K) Presse-citrons
L) Concasseur à glace
M) Entonnoir
N) Sac verseur, bouchon verseur
O) Planche à fruits
P) Verres à mesurer de 1 once et de 1 1/4 once
Q) Marteau-pilon
R) Pic à glace
S) Pelle à glace
T) Couteau à fruits
U) Cuiller à thé
V) Machine à glace
W) Cendrier
X) Caisse enregistreuse
Y) Brosse pour laver les verres
Z) Machine à laver les verres
AA) Chauffe-cognac

AB) Chronomètre
AC) Contenant à fruits
AD) Salière et poivrière
AE) Pot à eau
AF) Cuillers en plastique
AG) Bâtons
AH) Pics à cocktail
AI) Pailles
AJ) Sous-verre
AK) Serviettes à cocktail
AL) Serviettes pour les verres, linges pour essuyer le bar
AM) Tamis

Décrire les verres et autres contenants standard d'un bar. (1)

A) Verre à champagne
B) Verre à cocktail
C) Verre à "highball"
D) Verre à alcool
E) Verre à bière
F) Verre à "old fashioned"
G) Verre à collins
H) Verre à sour
I) Verre à zombie
J) Verre à cordial ou à liqueur
K) Verre à liqueur ligné
L) Verre à dégustation, ou ballon
M) Verre à pilsen
N) Verre à bière, sur pied
O) Verre à mesurer ligné de 1 once, 1 1/4 once, 1 1/2 once
P) Verre à cocktail double
Q) Verre à xérès
R) Verre à café irlandais
S) Gobelet pour préparations chaudes
T) Chope à bière en grès, en verre ou en métal
U) Flûte à champagne

Distinguer les facteurs influençant la quantité de matières premières à préparer ou à maintenir en réserve. (2)

A) Types de consommations servies dans l'établissement
B) Achalandage prévu
C) Période de la journée

Préparer les jus utilisés dans la préparation des consommations, selon différents procédés. (3)

A) Utilisation de produits conservés
B) Utilisation de produits congelés
C) Utilisation d'essences
D) Utilisation de jus préparés à l'avance
E) Utilisation de jus préparés à partir de fruits frais

Presser des fruits ou des légumes frais, à l'aide d'un extracteur à jus, en vue de préparer des consommations. (3)

A) Manipulation des différents presse-fruits
B) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Couper et peler les fruits et les légumes nécessaires à la décoration des consommations. (3)

A) Coupe en demi-tranches
B) Coupe en quartiers
C) Pelage en zestes

Préparer différents amuse-gueules servis dans un bar. (3)

A) Noix mélangées
B) Croustilles
C) Maïs soufflé
D) Arachides
E) Céleri et olives
F) Canapés
G) Fromage à tartiner

Préparer les différents types de glace utilisés dans les consommations. (3)

A) Concassée
B) En cubes
C) En cylindres

Broyer les quantités de glace nécessaires, à l'aide d'un concasseur à glace. (3)

A) Actionnement des commandes du concasseur
B) Maniement des ustensiles
C) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Différencier les manières de servir les boissons. (2)

A) À l'état pur
- vins
- bières
- eaux-de-vie
- liqueurs
- apéritifs

B) Dans des préparations
- cocktails
- "Punch"
- grandes boissons

Distinguer les critères déterminant la manière de servir les boissons alcoolisées. (2)

A) Selon la nature de la boisson
B) Selon le goût du client ou de la cliente
C) Selon la recette

Différencier l'ordre de service des différentes consommations. (2)

A) Apéritifs
B) Consommations servies durant les repas (vins, bières)
C) Digestifs

Préparer des recettes de boissons, selon les demandes de la clientèle. (3)

A) Sélection des ingrédients
B) Choix du contenant à mélanger
C) Mesure exacte des quantités d'ingrédients
D) Préparation des ingrédients en suivant l'ordre établi dans la recette et en utilisant les ustensiles appropriés
E) Transvasement de la préparation dans le contenant approprié
F) Sélection de la garniture et décoration, selon le type de préparation

Entreposer les matières premières non périssables ou périssables à la préparation des consommations. (3)

A. Considération des propriétés thermiques des contenants
B. Considération de la température d'entreposage
C. Considération de la rotation des ingrédients
D. Considération de la fraîcheur des ingrédients

Servir les boissons commandées. (3)

A. Service, selon l'organisation de l'établissement
   - au bar
   - aux tables
B. Respect des règles d'hygiène et de courtoisie
C. Vérification de la satisfaction des clients et clientes

Présenter les factures et encaisser les paiements. (3)

A. Manipulation attentive de l'argent et des cartes de crédit
B. Utilisation adéquate du système informatisé
C. Calcul des ventes et préparation d'un rapport

TITRE : 06-05 SERVICE DES ALIMENTS

OBJECTIF : Assurer le service des repas à la clientèle

RÉFÉRENCES :
06-01 Caractéristiques des boissons alcoolisées
06-02 Règles protocolaires
06-03 Mise en place et prise de commandes

Préciser les qualités de l'accueil fait à la clientèle. (2)

A) Courtoisie
B) Empathie
C) Désir d'aider
D) Discrétion
E) Tenue vestimentaire, maquillage et coiffure convenables
F) L'démarche élégante

Différencier les trois grands types de clientèle. (2)

A) Clientèle privée
B) Clientèle régulière
C) Clientèle occasionnelle

Déceler certains renseignements qui permettent de fournir à la clientèle le service attendu. (2)

A) Nationalité
B) Âge
C) Apparence
D) Expression du visage et manières

Énumérer les éléments qui créent un climat propice à un accueil chaleureux de la clientèle. (1)

A) Objectifs généraux et particuliers de l'accueil
B) Modalités d'accueil
C) Attitude sympathique
D) Aménagement des locaux

Distinguer différentes manières d'établir un contact agréable avec la clientèle. (2)

A) Sourire
B) Ton et timbre de voix
C) Formules de politesse

Énumérer les qualités d'une tenue vestimentaire, d'une coiffure et d'un maquillage convenables. (1)

A) Selon la taille de la personne
B) Selon la forme du visage
C) Selon la couleur des yeux, des cheveux

Énoncer les raisons pour lesquelles il est important de bien accueillir la clientèle. (1)

A) Bonne impression
B) Satisfaction de la clientèle

Accueillir une personne en observant l'étique et la courtoisie. (3)

A) Établissement d'un contact agréable
- courtoisie
- empathie
- présentation soignée
- respect
- désir d'aider

B) Prise de renseignements nécessaires
- identité de la personne
- but de la visite

C) Orientation et présentation de la personne
- selon le but de la visite
- selon le problème à résoudre
- selon la disponibilité de ceux qui peuvent la recevoir

Distinguer les règles de protocole relatives au service d'aliments. (2)

A) Règles de politesse
B) Règles de service

Différencier les contenants utilisés pour le service d'aliments et de boissons. (2)

A) Selon le genre d'établissement
B) Selon le type de service

Déterminer les contenants adéquats pour une utilisation donnée. (2)

A) Selon leur forme
B) Selon leur nature
C) Selon leur dimension

Disposer les aliments dans les contenants adéquats. (3)

A) Vérification de l'esthétique de la présentation
B) Inspection des éléments de décoration

Distinguer les facteurs déterminant le type de service à effectuer. (2)

A) Nature, particularités de l'établissement
B) Particularités régionales
C) Besoins

Transporter un plateau chargé de nourriture ou de boisson, afin d'effectuer un type de service donné. (3)

A) Règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors du chargement et du déchargement du plateau
B) Équilibre à conserver
C) Transport des liquides
D) Entretien du plateau

Porter les assiettes, de la cuisine à la table du client ou de la cliente, en respectant les règles du service. (3)

A) Service à droite du client ou de la cliente
B) Service avec la main droite
C) Service discret

Effectuer le service à la pince, en respectant les règles de ce type de service. (3)

A) Présentation du plat
B) Utilisation de la pince
C) Service des aliments avec la pince

Effectuer le service au guéridon, en respectant les règles de ce type de service. (3)

A) Utilisation du guéridon
B) Disposition des plats et des accessoires sur le guéridon
C) Déplacement du guéridon
D) Service des aliments

Effectuer le service de la nourriture au cours d'un repas de grande classe, en suivant le protocole. (3)

A) Connaissance parfaite du protocole de service des repas
B) Discrétion et politesse

Distinguer les types de mets ou de boissons préparés à la table. (2)

A) Préparations simples
B) Préparations flambées (boissons ou mets)

Décrire les recettes des différents mets préparés à la table. (2)

A) Ingrédients
B) Techniques de travail

Préciser l'équipement utilisé pour la préparation des plats à la table. (2)

A) Selon le type de plat
B) Selon le matériel disponible dans l'établissement

Préparer les plats commandés aux tables. (3)

A) Préparation suivant la technique appropriée
B) Respect de la recette

Flamber un mets ou une boisson à la table. (3)

A) Flambage, suivant la technique appropriée
B) Utilisation du matériel approprié
C) Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Énumérer les opérations à accomplir pour débarrasser une table. (1)

A) Enlèvement des couverts
B) Triage du plateau
C) Nettoyage de la table

Desservir les tables après chaque service, en utilisant une technique adéquate. (3)

A) À la main
B) À l'aide d'un plateau

TITRE	06-06	SERVICE DES VINS
OBJECTIF		Choisir et servir un vin selon le protocole établi
RÉFÉRENCES	06-01	Caractéristiques des boissons alcoolisées
	06-02	Règles protocolaires
	06-03	Mise en place et prise de commandes

Décrire les types de boissons alcoolisées qui accompagnent un repas. (2)

A) Apéritifs à base de vin
- blancs (type pineau des Charentes)
- rouges (type sangria)
- aromatisés
  - a) type vermouth
    - 1- sec
    - 2- sucré
  - b) de quinquina
  - c) autres
- fortifiés
  - a) type xérès
  - b) type porto

B) Vins blancs
- secs
  - a) type bordeaux
  - b) type bourgogne
  - c) type chianti
  - d) type fruité (Alsace)
  - e) type bouqueté (Meursault)
- moelleux (Anjou)
- liquoreux
  - a) type sauternes
  - b) type moselle (Rhin)
- mousseux ou pétillants (type champagne)
  - a) brut
  - b) extra sec
  - c) sec
  - d) demi-sec
  - e) doux

C) Vins rosés
- secs ou demi-secs
- mousseux ou pétillants
  - a) brut
  - b) sec
  - c) demi-sec

D) Vins rouges
- jeunes (beaujolais ou vieux
- bordeaux
  - a) type médoc
  - b) type pomerol
  - c) type saint-émilion
- bourgognes
  - a) cru côte-de-beaune
  - b) cru côte-de-nuit

E) Vins de dessert
- tranquilles
  - a) type muscat
  - b) type malaga
  - c) type madère
  - d) certains xérès
  - e) certains vins du Rhin et certains sauternes
- pétillants
  - a) vins d'Anjou
    - 1- blanc
    - 2- rosé
  - b) type "spumante"

F) Autres vins
- de fruits
- de plantes

G) Cidres
- tranquilles
  - a) secs
  - b) doux
  - c) semi-doux
- pétillants
  - a) secs
  - b) doux
  - c) semi-doux
- mousseux
  - a) secs
  - b) doux
  - c) semi-doux

Choisir des vins ou d'autres boissons alcoolisées pour accompagner différents mets. (3)

A) Considération des vins et des contraintes financières
B) Considération de principes oenologiques
- en fonction du service précédent
  - a) choix d'un vin plutôt léger ou corsé
  - b) choix d'un vin blanc avant un rouge ou un sucré, choix d'un vin sec avant un moelleux ou un sucré
  - c) choix d'un vin jeune avant un vieux
- en fonction du menu
  - a) comme apéritif
    - 1- apéritif
    - 2- champagne
  - b) avec l'entrée
    - 1- blanc ou rosé
    - 2- sec et léger
  - c) avec les poissons ou crustacés
    - 1- blanc et sec
    - 2- mousseux et sec
    - 3- champagne brut
  - d) avec les viandes blanches et la volaille
    - 1- blanc, sec et léger
    - 2- rouge, léger, non corsé

e) avec les viandes rouges rôties
1. rouge
2. charpenté et bouqueté
f) avec le gibier
1. grand vin rouge
2. corsé et généreux
g) avec les salades et la vinaigrette, pas de vin
h) avec le fromage (à la fin d'un repas)
1. grand vin rouge
2. millésimé
3. vin le plus corsé du repas
i) avec un dessert sucré
1. champagne demi-sec
2. vin mousseux doux
3. vin liquoreux

D) Considération des disponibilités
E) Détermination de la qualité voulue
F) Considération du millésime, si l'occasion ou la clientèle le requiert
G) Considération de la clientèle
- degré de sophistication
- extravagance
- goûts et désirs

H) Considération des autres options
- bière
- cidres
- préparations
a) punch
b) grog

I) Sélection des vins ou des boissons alcoolisées

Définir certains termes en rapport avec l'étiquette. (2)

A) Appellation d'origine contrôlée
B) Cru
C) Millésime
D) Chambrer un vin
E) Robe d'un vin (aspect visuel, couleur)
F) Limpidité d'un vin
G) Troubles (vin trouble)
H) Viscosité
I) Appellation "château"
J) Sommelier
K) Décantation
L) Vin de marque
M) Cellier
N) Tableau des millésimes

Interpréter l'information fournie par les étiquettes de bouteilles de vin. (2)

A) Observation de l'étiquette
étiquette commerciale
étiquette de commerce privée
B) Examen des renseignements donnés sur l'étiquette
nom du vin
origine géographique
a) récolte
b) embouteillage
c) négociant
appellation
d) château
e) appellation d'origine contrôlée
f) vin d'appellation contrôlée (VAC)

d) vin délimité de qualité supérieure (VDQS)
e) appellation simple (AS)
f) vin de consommation courante (VCC)

pourcentage d'alcool
a) légalement obligatoire (pourcentage supérieur à 9,5 %)
1. AS
2. VCC
b) facultatif
1. VAC
2. VDQS
3. château

- reconnaissance syndicale officielle (tel sinon du label de garantie)

C) Interprétation de ces données

Servir un vin de façon appropriée, selon le genre d'établissement exprimé. (3)

A) Chambrage ou refroidissement du vin, selon le cas
B) Manipulation légère et minimale de la bouteille
en la tenant par le corps (sauf exception)
en évitant de la tenir par le col (sauf exception)
C) Débouchage de la bouteille
D) Décantage
E) Offre d'un fond de verre à moitié ou à hauteur pour qu'il ou elle goûte le vin
F) Service du vin aux convives
- choix des verres selon le type de vin servi
- verre tenu sur la table
- manipulation habile de la bouteille
- remplissage aux deux tiers du verre
- usage d'un nouveau verre pour chaque nouveau vin
- rangement approprié de la bouteille entamée

TITRE : 06.07 SERVICE DE RÉCEPTION ET DE BANQUET

OBJECTIF : Organiser une réception ou un banquet pour un groupe de personnes.

RÉFÉRENCES : 06.05 Service des aliments
06.06 Service des vins

Énumérer les éléments à considérer avant d'accepter un service de banquet. (2)

A) Lieux (grandeur et qualité)
B) Matériel disponible
C) Installations matérielles
D) Personnel disponible
E) Capacité de l'équipement

Énumérer les éléments à considérer avant de dresser un table pour un banquet. (7)

A) Grandeur requise
B) Symétrie
C) Tables (disposition et forme)
D) Bar de circonférence
E) Sièges
F) Couverts (quantité et disposition)
G) Service
H) Décoration
I) Tables de service

Distinguer les tâches de préparation à accomplir dans une salle de restaurant. (2)

A) Mise en place
B) Entretien du matériel
   - passage
   - astiquage
C) Approvisionnement
   - bar
   - vaisselle et coutellerie
   - nappes et serviettes
D) Disposition des couverts
E) Préparation des guéridons et du buffet de présentation
F) Nettoyage de la salle

Distinguer les techniques culinaires ou de service utilisées dans un grand restaurant ou lors d'une démonstration culinaire. (2)

A) Techniques de flambage
B) Techniques appliquées à la production de mets en grande quantité, pour des réceptions
   - sandwichs de fantaisie
   - plateaux de petits fours
   - canapés avec garniture
C) Techniques de décoration
   - mets entiers de garniture
   - mets grands d'une seule portion
   - glaces décoratives
   - décoration de gâteaux
D) Montage de décoration de plats, en respectant les règles de l'art culinaire et l'esthétique

Élaborer un menu pour un groupe de personnes, en respectant le type de réception et les exigences de la clientèle. (3)

A) Considération du type de réception
   - banquet
   - vins et fromages
   - fête d'enfants
   - déjeuner ou brunch
   - dîner informel
     a) thématique
     b) non thématique
   - dîner formel, banquet
   - buffet
     a) chaud et froid
     b) froid
   - autres types de réceptions
     a) thé
        1. formel
        2. informel
        3. dansant
     b) café dansant
     c) après midnight
     d) partie de cartes
     e) vernissage
     f) soirée intime
     g) soirée dansante
     h) fête d'anniversaire
     i) fête traditionnelle
B) Considération de normes qualitatives et quantitatives
C) Considération du nombre d'invités
D) Considération des frais à prévoir
   - budget alloué
   - dépenses prévues
   - entrées d'argent prévues
E) Considération de l'équipement disponible
F) Considération du personnel disponible
G) Considération du travail à effectuer
H) Considération des goûts de la clientèle
I) Considérations culturelles
J) Considérations gastronomiques
K) Considérations saisonnières
L) Préparation d'un menu conforme aux diverses exigences

Organiser une réception pour un petit groupe de personnes ou une collectivité. (3)

A) Détermination du type de réception
B) Préparation du menu
C) Prévision des denrées requises

D) Établissement d'un budget et des coûts prévus
- denrées
- boissons
- personnel
- location
- autres dépenses
  a) frais de décoration
  b) frais de musique ou d'éléments d'ambiance
  c) frais de cadeaux ou de souvenirs et photos

E) Préparation des commandes et demandes d'achat
F) Achats, s'il y a lieu
G) Préparation, réalisation et envoi des invitations
H) Prévision de l'équipement nécessaire
- pour la préparation
- pour le service
- pour la consommation

I) Analyse, description et distribution des tâches
J) Contrôle des arrivages
K) Surveillance de la préparation de la réception
L) Résolution des problèmes rencontrés au cours des préparatifs
M) Préparation des tables
- décor
- nappes et serviettes de table
- couverts
- centre de table
- éléments d'ambiance

N) Surveillance de la distribution et du service
O) Application des règles d'étiquette
P) Application des règles de salubrité
Q) Vérification de la satisfaction des convives
R) Vérification des restes de nourriture et prise de décision quant à leur utilisation
S) Surveillance du rangement et de l'entretien
T) Préparation du bilan de la réception

TITRE : 07-01 STRUCTURE DE L'ENTREPRISE ET RELATIONS DE TRAVAIL

OBJECTIF : Décrire la structure et le fonctionnement d'une entreprise ainsi que la nature des relations de travail qui y règnent

Caractériser les unités administratives d'une entreprise (2)

A) Direction
B) Service de la recherche et du développement
C) Service de la promotion et du marketing
D) Service de la production
E) Service des ressources humaines
F) Service à la clientèle
G) Service de l'entretien
H) Service des finances et de la comptabilité
I) Service des achats
J) Service de l'informatique
K) Service des relations publiques

Distinguer les phases de l'évolution d'une entreprise (2)

A) Lancement
B) Pleine croissance
C) Stabilité
D) Déclin

Caractériser l'environnement d'une organisation (2)

A) Contexte social
B) Contexte économique
C) Contexte politique
D) Contexte géographique
E) Contexte humain

Distinguer les différents réseaux d'une entreprise (2)

A) Réseaux formels (organigramme)
   - cadres hiérarchiques
     a) supérieurs
     b) intermédiaires
     c) subalternes
   - cadres fonctionnels
   - cadres conseils
B) Réseaux informels (relations interpersonnelles)

Distinguer les types d'autorité à respecter dans une fonction (2)

A) Supérieur immédiat
B) Supérieur hiérarchique

Passer en revue les principales données de la gestion des ressources humaines (3)

A) Analyse des tâches et évaluation des postes
B) Recrutement et évaluation du personnel
C) Formation et perfectionnement du personnel
D) Négociation des conditions de travail
E) Sécurité du travail
F) Gestion du personnel
   - promotions, mutations, transferts
   - cessations (départs, renvois)
   - absences, congés
   - politiques de communication
   - relations
G) Relations industrielles

Passer en revue les principaux éléments d'une convention collective de travail (1)

A) Clauses contractuelles
   - sécurité syndicale
   - prérogatives de la direction du syndicat
   - règlement des griefs
   - durée et renouvellement de la convention collective
B) Clauses normatives
   - ancienneté
   - contenu des tâches
   - salaires
   - heures de travail
C) Clauses pécuniaires
   - régime d'assurances
   - régime de retraite

Distinguer les structures syndicales et leurs rôles respectifs (2)

A) Organismes syndicaux suprêmes
B) Organismes syndicaux intermédiaires
C) Organismes locaux

Interpréter les termes utilisés dans le monde du travail et de l'administration (2)

A) Contrat de travail
   - temps complet régulier
   - temps complet occasionnel
   - temps partiel régulier
   - temps partiel sur appel
   - travail à la pige
B) Code du travail
C) Convention collective
D) Congé de maladie
E) Arbitrage
F) Prime de responsabilité
G) Ancienneté
H) Péremption

I) Automatisation
J) Fiche de présence
K) Grief
L) Affichage de poste
M) Sécurité d'emploi
N) Temps supplémentaire
O) Mouvements de main-d'oeuvre
- embauche
- affectation
- promotion
- mutation
- rétrogradation
- suspension
- congédiement
- mise à pied
- congédiement

Interpréter une description d'emploi (2)

A) Exigences inhérentes au travail
- responsabilités
- connaissances professionnelles
  a) matériel et outillage
  b) procédés et pratiques
  c) nature du service
- exigences mentales
- dextérité et précision
- expérience
  a) nature
  b) niveau
  c) exigences minimales
  d) aptitudes souhaitables
- exigences physiques
- conditions de travail
- risques professionnels

B) Renseignements organisationnels
- nom, adresse et numéro de téléphone de l'employeur
- nom et titre du représentant de l'employeur
- mode de communication avec le représentant
- titre de l'emploi
- heures de travail
- syndicat et centrale syndicale
- rémunération
- limite d'âge, le cas échéant
- conditions de travail
- risques professionnels
- formation

Interpréter le contenu de la Loi sur la santé et la sécurité du travail (2)

A) Définitions
B) Champs d'application
C) Droits et obligations du travailleur
- droits généraux
- droits de refus
- retrait préventif
- retrait préventif des travailleuses enceintes
- obligations

D) Droits et obligations de l'employeur
- droits généraux
- obligations générales
- programme de prévention
- accidents

E) Fournisseur
F) Comités de santé et sécurité
G) Création d'associations sectorielles
H) Mise sur pied de services de santé sur les lieux de travail
I) Création de la Commission de la santé et de la sécurité du travail
J) Nomination d'inspecteurs
K) Recours du travailleur
L) Sanctions pénales

Interpréter le contenu de la Loi sur les normes de travail (2)

A) Définitions
B) Champs d'application
C) Création de la Commission des normes du travail
D) Normes du travail
- salaire
- durée du travail
- jours fériés, chômés et payés
- congés annuels payés
- repos et congés divers
- préavis et certificat de travail
- autres normes
- règlements concernant les congés de maternité et les catégories de travailleuses
- effet des normes du travail

E) Recours
F) Dédommagement
G) Infractions et sanctions

TITRE : 07-02 GESTION DU PERSONNEL

OBJECTIF : Analyser les emplois, embaucher, entraîner et superviser le personnel, coordonner et évaluer son travail

RÉFÉRENCE : 07-01 Structure de l'entreprise et relations de travail

Distinguer les trois grandes étapes du processus de l'analyse des emplois. (2)

A) Collecte des données
   - que fait l'employé?
   - comment le fait-il?
   - pourquoi le fait-il?
   - que comporte son travail?

B) Description de l'emploi
   - description par le titulaire ou l'analyste
   - vérification des conditions auprès du titulaire et de son patron ou d'un autre expert
   - synthèse des données
     a) titre de l'emploi
     b) description sommaire
     c) relevé des tâches

C) Énoncé des caractéristiques de l'emploi

Distinguer les étapes d'une analyse d'emploi. (2)

A) Décomposition de l'emploi en tâches et opérations
B) Description de l'emploi
C) Relevé des activités du travailleur, des exigences du travail, des circonstances de l'exercice de l'emploi
D) Réponse à quatre questions : quoi? comment? pourquoi? avec quelles exigences?

Préciser les quatre questions auxquelles une analyse d'emploi doit répondre. (2)

A) Ce que fait le travailleur
   - activités physiques
   - activités mentales nécessaires pour diriger ses propres activités ou celles des autres

B) Comment il le fait
   - méthodes de travail
   - machines, outils, matériaux, instruments de mesure utilisés
   - normes, procédures
   - calculs, formules, instructions
   - jugement, esprit de décision

C) Pourquoi il le fait
   - objet de l'activité
   - liens entre une tâche, une opération et les autres

D) Ce que comporte son travail
   - connaissances
   - habiletés
   - aptitudes particulières

Préciser les caractéristiques d'un geste, d'une opération, d'une tâche, d'un poste de travail dans le cadre d'une analyse d'emploi. (2)

A) Geste
   - observable
   - exécuté par un membre du corps
   - exécuté afin d'accomplir une opération

B) Opération
   - constituante d'une tâche
   - physique ou mentale
   - exigeant des connaissances, des habiletés et des aptitudes

C) Tâche
   - constituante d'une fonction de travail, d'un poste ou d'un emploi
   - requérant un effort physique ou mental
   - composée d'une série d'opérations
   - dont le résultat peut être utilisé par une personne autre que le titulaire

D) Poste de travail
   - ensemble de tâches, de devoirs et de responsabilités
   - exigeant des habiletés, des connaissances et des aptitudes
   - occupé par un travailleur à un endroit donné

E) Emploi
   - ensemble de tâches, de devoirs et de responsabilités
   - exigeant des habiletés, des connaissances
   - se situant dans une organisation pouvant regrouper plusieurs postes

F) Fonction de travail
   - ensemble de tâches, de devoirs et de responsabilités
   - exigeant des habiletés, des connaissances et des aptitudes
   - particulière à une économie nationale et pouvant se retrouver dans plusieurs organisations
   - moins spécifique qu'un emploi

Distinguer les critères servant à vérifier l'adéquation d'une description d'emploi. (2)

A) Relevé des tâches pouvant être lu par un profane
B) Phrase commençant par un verbe actif, au présent, à la troisième personne du singulier
C) Utilisation de termes précis
D) Précision dans les quantités, les poids et les mesures
E) Tâches liées les unes aux autres
F) Titres indicatifs frappants
G) Regroupement des tâches
   - par ordre chronologique
   - selon le processus de transformation
   - selon la formation requise
H) Estimation du temps consacré à chaque tâche

Distinguer les moyens utilisés pour faire la collecte des données dans le cadre d'une analyse d'emploi. (2)

A) Mode de collecte
   - questionnaire
   - entrevue
     a) experts
     b) titulaire
     c) dirigeants
   - observation
     a) visuelle
     b) sur film
     c) sur bande vidéo
B) Types de questions
   - ouvertes
     a) journal ou registre quotidien
     b) essai où le titulaire décrit son travail
   - analyse statistique
C) Contenu du travail
   - axé sur le titulaire
   - axé sur le travail
   - axé sur l'objectif à atteindre

Caractériser un questionnaire d'analyse d'emploi. (2)

A) Types de réponses à donner
B) Questionnaire assez court pour ne pas provoquer son rejet
C) Questionnaire soutenant l'intérêt de la personne qui répond
D) Questions ordonnées selon des critères psychologiques
E) Questions univoques, précises
F) Questions ni tendancieuses, ni gênantes
G) Questionnaire visant un but précis

Distinguer les étapes de la construction d'un questionnaire ou d'un protocole d'entretien. (2)

A) Détermination du type d'information à recueillir
B) Détermination du type de questions à poser
C) Rédaction d'un premier jet
D) Révision des questions
E) Prétest
F) Correction du questionnaire

Construire un questionnaire dans le cadre d'une analyse d'emploi. (5)

A) Précision des objectifs à satisfaire
B) Détermination du type d'information à recueillir
C) Détermination du type de questions à poser
D) Rédaction d'un questionnaire préliminaire
E) Révision des questions
F) Prétest
G) Correction du questionnaire
H) Rédaction du questionnaire définitif

Étudier la politique d'une unité administrative dans le but de connaître ses besoins en personnel. (2)

A) Effectif prévu et personnel requis
B) Chiffre d'affaires à atteindre
C) Budget prévu
D) Expansion possible

Déceler les effets des objectifs et des plans généraux d'une organisation sur son effectif. (2)

A) Produits et services prévus
   - qualité
   - quantité
B) Plan de développement de l'entreprise
C) Méthodes de fabrication et de prestation de services
D) Structure organisationnelle

Distinguer les variables essentielles du recensement des employés d'une organisation. (2)

A) Variables qualitatives
   - responsabilités
   - habiletés
   - connaissances
   - aptitudes
   - attitudes
   - rendement ou efficacité
   - emploi actuel et antérieur
   - données démographiques
   - activités externes
B) Variables quantitatives
   - à l'échelle de l'organisation
   - à l'échelle de la division ou du service
C) Avenir

Calculer les besoins en effectif d'une organisation. (3)

A) Étude des prévisions d'effectif
   - prévisions quantitatives
     a) à l'échelle de l'organisation
     b) à l'échelle de la région
     c) à l'échelle de la division ou du service
   - prévisions qualitatives
     a) responsabilités
     b) habiletés ou tâches
     c) emplois
B) Étude de l'effectif actuel de l'organisation
   - données quantitatives
     a) sur l'organisation
     b) sur la région
     c) sur la division ou le service
   - données qualitatives
     a) responsabilités
     b) habiletés ou tâches
     c) emplois
C) Calcul de la différence entre les prévisions et l'effectif

Interpréter une note de service traitant de l'embauche possible d'un candidat, adressée aux différents services de l'entreprise. (2)

A) Nom du destinataire de la note de service
B) Nom du service
C) Nom du candidat ou de la candidate
D) Titre de l'emploi postulé
E) Classement, salaire
F) Disponibilité du candidat ou de la candidate
G) Position actuelle du candidat ou de la candidate

Interpréter les listes d'offres d'emplois de l'entreprise. (2)

A) Secteur d'activités
B) Fonctions et tâches
C) Classement de la fonction
D) Date d'entrée en fonction
E) Exigences, diplômes et expérience
F) Exigences particulières à certaines tâches
G) Conditions salariales
H) Possibilités d'avancement

Renseigner les candidats ou candidates sur les emplois offerts. (3)

A) Compréhension des questions
B) Consultation de documents
   - listes d'offres d'emplois
   - livres ou cahiers d'instructions
C) Réponse aux questions dans les limites de ses fonctions

Aider un candidat ou une candidate à remplir une formule d'offre d'emploi. (3)

A) Remise de la formule au candidat ou à la candidate
B) Aide, en cas de difficultés

Vérifier des formules d'offre d'emploi remplies par des candidats ou candidates. (3)

A) Examen des formules
B) Vérification des détails importants pour éviter toute omission

Trier des formules de demande d'emploi en fonction de certains critères de sélection. (3)

A) Comparaison des renseignements obtenus avec les critères établis
B) Vérification de la cohérence des dates
C) Vérification des formules dûment remplies
D) Tri des formules et division en trois groupes
   - groupe de personnes à inviter à l'entrevue
   - groupe de personnes en attente
   - groupe de personnes refusées

Interpréter les renseignements d'une formule d'emploi qui sont utiles à la sélection du personnel. (2)

A) Emploi postulé et numéro du concours
B) Données personnelles sur le candidat ou la candidate
   - nom, prénom, sexe
   - adresse
   - numéro de téléphone (résidence, bureau)
   - numéro d'assurance sociale
   - lieu et date de naissance
   - âge
   - nationalité
   - taille
   - poids
   - état civil
   - nombre de personnes à charge
   - état de santé
   - déficiences physiques
   - détail des maladies
C) Données relatives aux études, à la formation et au perfectionnement
   - diplômes
   - langues parlées, écrites, lues
   - autres
D) Données relatives à l'expérience professionnelle
   - expérience préalable (emplois occupés, entreprise, position)
   - références
   - réalisations
   - centres d'intérêt
   - signature de la formule
   - salaire demandé
   - appartenance à une corporation professionnelle
   - spécialité (carte de compétence)
E) Divers
   - loisirs et sports
   - associations

Présélectionner des candidats ou candidates à un emploi à partir de divers renseignements. (4)

A) Tri des renseignements obtenus
   - étude de la demande d'emploi
   - vérification auprès de l'ex-employeur
B) Choix en fonction des besoins

Caractériser les différentes phases d'une entrevue. (2)

A) Introduction
   - création d'un climat de confiance
   - création d'un climat de compréhension
   - création d'un climat psychologiquement permissif
   - établissement d'un modèle favorable d'interaction
B) Communication des buts de l'entrevue
   - révélation des buts apparents
   - dissimulation de certains buts, s'il y a lieu
   - définition du déroulement de l'entrevue
C) Diffusion d'information sur l'entrevue, la tâche, l'organisme et le poste, sans nuire aux buts de l'entrevue
D) Recherche d'information sur l'individu
   - formulation de questions
     a) questions dans le contexte
        1. expérience
        2. habiletés
     b) questions hors-contexte
        1. dépistage de traits de caractère
        2. dépistage de centres d'intérêt
        3. dépistage du type de personnalité
     c) importance du langage et du vocabulaire utilisés
     d) importance de l'empathie
     e) utilisation d'un cadre de référence
   - écoute attentive des réponses
E) Inscription des données
F) Présentation au groupe de travail, s'il y a lieu
G) Echange de réactions avec le candidat ou la candidate
H) Rédaction d'un rapport d'entrevue
I) Analyse de l'entrevue
J) Formulation de recommandations

Décrire les exigences réelles de l'entreprise. (2)

A) Personnalité
B) Physique
C) Scolarité
D) Expérience
E) Aptitudes particulières
F) Durée de l'emploi et disponibilité requise

Évaluer les ressources du candidat ou de la candidate en fonction des exigences requises. (4)

A) Aptitudes du candidat ou de la candidate
   - analyse du curriculum vitae
     a) personnalité
     b) capacités
     c) aptitudes
     d) expérience
   - analyse de l'entrevue
   - analyse de divers tests (d'intelligence, d'aptitudes)
   - application de différentes méthodes d'évaluation
     a) méthode de pondération des points
     b) méthode subjective (point de vue de l'intervieweur uniquement)
B) Comparaison des caractéristiques du candidat ou de la candidate avec les exigences requises
   - exigences demandées
   - aptitudes réelles du candidat ou de la candidate

Vérifier les antécédents du candidat ou de la candidate auprès de ses anciens employeurs. (3)

A) Conscience professionnelle
B) Responsabilité
C) Leadership
D) Comportement à l'égard des autres

Interpréter les réponses des ex-employeurs d'un candidat ou d'une candidate. (2)

A) Concernant le travail
   - nature
   - responsabilités
B) Concernant la fréquence des supervisions
   - supervision fréquente
   - supervision moyenne
   - supervision rare

Identifier les divers documents utilisés pour superviser les activités du personnel. (1)

A) Dossiers des employés
B) Convention collective
C) Calendriers de travail
D) Lois et règlements de l'entreprise
E) Rapports journaliers

Énumérer les principaux éléments d'une fonction de travail. (1)

A) Situation de la fonction de travail dans l'organigramme général
   - titre de la fonction
   - service et division où se situe la fonction
B) Tâches liées à la fonction
C) Autorité du titulaire de la fonction
D) Qualification requise
   - selon les méthodes de travail
   - selon les caractéristiques de la machinerie
   - selon les conditions d'exécution
   - profession du travailleur

Énumérer les qualités nécessaires pour occuper un poste de travail. (1)

A) Sens des responsabilités
B) Connaissances professionnelles
C) Niveau de formation générale
D) Degré d'attention
E) Degré de concentration
F) Habiletés

Énumérer les diverses habiletés des travailleurs. (1)

A) Dextérité manuelle
B) Dextérité digitale
C) Perception de la couleur
D) Acuité visuelle
E) Acuité du toucher
F) Acuité de l'odorat
G) Acuité gustative
H) Coordination visuomotrice
I) Coordination œil, main, pied
J) Compréhension écrite
K) Perception des formes
L) Perception de l'espace
M) Aptitude en calcul
N) Facilité d'expression
O) Qualité de l'expression orale
P) Qualité de l'expression écrite
Q) Force physique
R) Endurance physique

Énumérer les principes d'une bonne discipline des travailleurs et d'une transmission fidèle des ordres. (1)

A) Perception positive des supérieurs par les travailleurs
B) Établissement d'exigences de qualité élevées et incitation à les rencontrer
C) Clarté et précision des ordres
D) Communications verticales rapides et continues
E) Fermeté et loyauté dans l'application de la discipline
F) Autodiscipline

Passer en revue les principales tâches reliées à la direction du personnel et à la répartition du travail à l'intérieur d'un service. (1)

A) Demande d'un nouvel employé au service du personnel pour combler un poste vacant
B) Entrevue de la personne
C) Essai du candidat ou de la candidate et analyse des recommandations du service des ressources humaines

D) Sélection du candidat ou de la candidate et recommandations
E) Assistance du nouvel employé dans son travail
F) Attribution des tâches et des responsabilités

Énumérer les principales attitudes favorisant une direction humaine des employés. (1)

A) Perception de l'employé comme un individu et non comme un simple producteur
B) Contribution à l'épanouissement de l'employé dans l'exercice de son travail
C) Réceptivité aux commentaires de l'employé
D) Communication verticale efficace
E) Développement d'un esprit d'équipe

Énumérer les principales étapes d'une direction par objectifs. (1)

A) Établissement des objectifs
B) Révision des objectifs avec le supérieur immédiat
C) Discussion de la progression avec le supérieur immédiat
D) Analyse des résultats

Caractériser les deux groupes de facteurs de motivation. (2)

A) Facteurs contextuels ou externes
- conditions générales de travail
- politiques administratives
- supervision
- relations avec les collègues
- salaire

B) Facteurs motivationnels ou intrinsèques
- nature du travail
- succès
- évaluation des capacités
- responsabilités
- avancement

Caractériser les attitudes et pratiques de la direction qui ont une influence sur la satisfaction du personnel. (2)

A) Leadership
B) Communication
C) Motivation
D) Participation
E) Formation (programmes de perfectionnement)
F) Délégation
G) Encouragement de la créativité
H) Participation aux changements
I) Résolution de conflits
J) Pratiques disciplinaires

Distinguer les traits de personnalité recherchés chez un candidat ou une candidate. (2)

A) Leadership
B) Initiative
C) Stabilité
D) Sociabilité (degré d'extraversion ou d'introversion)
E) Sérénité au travail
F) Persévérance
G) Facilité d'adaptation

Énumérer les principaux facteurs générateurs ou réducteurs de stress chez un travailleur. (1)

A) Facteurs générateurs de stress
- délai trop court accordé à l'exécution d'une tâche
- exigences trop élevées
- manque de coopération et d'encouragement

B) Facteurs réducteurs de stress
- encouragement
- prévision claire des opérations
- sécurité d'emploi
- conditions de travail convenables

Déterminer les facteurs humains et physiques qui affectent la productivité. (2)

A) Facteurs physiques
- type d'entreprise et organisation du service
- type d'appareils utilisés
- disposition des appareils et aménagement des lieux
- quantité ou disponibilité des appareils
- qualité de fonctionnement des appareils

B) Facteurs humains
- planification du travail
- rémunération du personnel
- nombre de travailleurs en place
- compétence des travailleurs en place
- relations de travail

Déterminer les effets de la fatigue chez un individu. (2)

A) Agitation
- fausse énergie
- hyperactivité
- agressivité

B) Dépression
- manque d'énergie
- faiblesse et recul en situation problématique

Énumérer les qualités indicatrices de leadership chez une personne. (1)

A) Indépendance de caractère
B) Esprit d'initiative
C) Stabilité émotive
D) Résistance au stress
E) Réceptivité aux propos d'autrui
F) Sociabilité

Distinguer les indices de tempérament exigés pour une fonction selon l'attitude de la personne à l'égard de son travail. (2)

A) Intérêt pour le changement
B) Intérêt pour certaines tâches
C) Capacité d'effectuer un travail selon des directives précises
D) Propension à diriger, contrôler et organiser
E) Sociabilité

F) Propension au travail individuel
G) Capacité d'influencer les gens
H) Capacité de travailler dans des situations critiques ou imprévues
I) Capacité de juger
J) Sens critique

Distinguer les façons de se montrer attentif aux besoins du personnel. (2)

A) Stimulation de l'enthousiasme des travailleurs
B) Reconnaissance des performances valables
C) Disponibilité
D) Bonne communication
E) Transmission de l'information
F) Attitude positive face aux risques
G) Sensibilité aux émotions d'autrui
H) Attitude compréhensive face aux erreurs commises
I) Promotion d'un climat d'initiative et de créativité à l'intérieur des équipes de travail

---

Distinguer les politiques de l'entreprise qui peuvent influer sur la satisfaction au travail. (2)

A) Sécurité d'emploi
B) Développement du travailleur à l'intérieur de l'entreprise et promotion
C) Biens
D) Politiques à court et à long termes
E) Avantages sociaux
F) Formes de communication à l'intérieur de l'entreprise
G) Importance accordée à la satisfaction au travail
H) Clauses contractuelles

Indiquer des moyens de limiter l'absentéisme et les retards. (1)

A) Établissement d'une politique à cet égard
B) Étude des causes
C) Appui de la direction
D) Appui des chefs de service
E) Offre de soins médicaux
F) Aménagement d'horaires de travail satisfaisants

Assurer la continuité des services offerts. (3)

A) En cas d'absence
B) En cas d'urgence
C) En cas de congédiement
D) En cas de mutation

Distinguer les éléments à considérer dans la préparation des horaires. (2)

A) Priorités
   - situation de la clientèle
   - limites des conventions collectives
   - bien commun de l'entreprise
   - objectifs poursuivis
B) Personnel
   - nombre d'employés
   - formation
   - convention de travail
C) Heures de présence essentielle
   - pour satisfaire la clientèle
   - pour assurer le fonctionnement du service
D) Contraintes du milieu

Distinguer les articles de la convention collective utiles à la préparation des horaires. (2)

A) Nombre d'heures de travail hebdomadaire
B) Vacances annuelles
C) Congés fériés
D) Travail de fin de semaine
E) Travail de soir
F) Tâches du personnel
G) Responsabilités inhérentes aux tâches

Distinguer les critères dont il faut tenir compte dans la préparation des horaires. (2)

A) Besoins de la clientèle
B) Contraintes du milieu
   - physiques
   - financières
   - matérielles
C) Besoins et disponibilité du personnel
   - syndicat
   - rotation
   - convention collective
D) Relations avec les autres intervenants

Distinguer les critères influençant le travail des employés. (2)

A) Efficacité
B) Ordre et discipline
C) Motivation
D) Respect des horaires de travail

Distinguer les méthodes de préparation des aliments adoptées dans une cuisine d'établissement. (2)

A) Méthode de multiplication : utilisation de gros équipement pour la préparation de recettes à grand rendement
B) Travail à la chaîne (ligne de production)
   - travail effectué de façon linéaire
   - travail limité à une opération de la tâche
     a) utilisation d'un convoyeur
     b) opération autonome
C) Automatisation, mécanisation
   - totales
   - partielles
D) Méthodes combinées
   - A et B
   - B et C
   - A et C

Distinguer les points à considérer pour simplifier les tâches en production alimentaire. (2)

A) Examen de l'objectif de la tâche

B) Détermination de l'importance de la tâche
- considération de toutes les opérations
- suppression d'opérations
- intégration d'opérations

C) identification de la personne affectée à la tâche
D) Étude des conditions de réalisation
- moment
- durée
- lieux
  a) aménagement rationnel des lieux
     1- unité de travail en forme de U
     2- unité de travail en forme de L
     3- unité de travail en ligne droite
     4- unité de travail en forme de H
     5- unité de travail en lignes parallèles
  b) accès facile
     1- aux endroits de rangement et d'entreposage
     2- aux matières premières
     3- à l'équipement
- autres moyens d'exécution

E) Exécution de la tâche
- façon habituelle
- façon proposée

F) Entraînement des tâches ou segmentation de la tâche
- liste des tâches ou des parties de tâches
- tri des tâches ou des opérations
  a) obligatoires
  b) habituelles
  c) prévisibles

G) Étude du chevauchement des tâches
H) Synchronisation des tâches

Distinguer les éléments contenus dans les évaluations de tâches afin d'évaluer les fonctions de travail. (2)

A) Degré de surveillance et de direction
B) Relations humaines
C) Responsabilité monétaire
D) Initiative et ingéniosité
E) Complexité du travail
F) Formation requise
G) Conditions physiques de travail

Distinguer les facteurs influençant la répartition des charges de travail parmi les employés. (2)

A) Rotation des employés à l'intérieur du service
B) Disponibilité et qualification du personnel
C) Respect des conventions établies
D) Équité envers le personnel dans la répartition des tâches

Assurer une répartition adéquate des tâches, après une évaluation des conditions générales de travail. (4)

A) Lieu de travail
B) Variations de température
C) Humidité
D) Bruit
E) Risques
F) Atmosphère générale
G) Propreté des locaux
H) Éclairage

Déterminer le personnel nécessaire à chaque poste de travail. (3)

A) Nombre de travailleurs requis
- selon les méthodes de traitement et de transformation
- selon le fonctionnement de la machinerie
- selon l'effort physique requis
- selon la convention collective

B) Nombre total de postes de travail ou d'opérations
C) Nombre de travailleurs par poste ou par opération

Remplacer, en cas d'urgence ou de façon occasionnelle, un employé d'un service alimentaire. (3)

A) Détection d'un besoin
B) Justification du remplacement de l'employé par la technicienne ou le technicien : temporairement, de façon occasionnelle ou comme mesure d'urgence
C) Réalisation de la tâche
D) Correction de la situation

Répartir les tâches en tenant compte de l'organisation du travail, de la compétence des employés et de leur contrat. (4)

A) Parties en cause
- syndicat
- entreprise
- Code du travail
- relations industrielles

B) Contenu du contrat
- définition des tâches
- temps
  a) régulier
  b) supplémentaire
- congés
  a) sociaux
  b) de maladie
  c) de maternité
- promotion
- mutation
- congédiement
- ancienneté

C) Compétence des employés
D) Urgence et importance des tâches à accomplir

Distinguer les facteurs de production à surveiller dans l'évaluation d'une personne. (2)

A) Traits caractéristiques
- continuité
- disposition au travail
- persévérance
- loyauté envers l'employeur
- sens des responsabilités
- leadership

B) Sources de motivation
- besoin d'argent
- besoin de sécurité
- besoin de reconnaissance sociale
- besoin d'autorité

- besoin de découvrir
- besoin de compétition
- besoin de perfection
- besoin de servir

C) Énergie fondamentale
- vigueur
- initiative
- force motrice
- enthousiasme

D) Maturité émotionnelle
- autonomie
- capacité de prévision
- discipline
- sérénité
- modestie, simplicité
- attitude constructive
- faculté de concentration
- sens des responsabilités

Considérer les postes de travail et leurs principaux éléments afin de mieux évaluer le rendement du personnel. (2)

A) Identification des principaux éléments d'une fonction de travail
B) Situation de la fonction de travail dans l'organigramme général
C) Évaluation
- de chaque fonction de travail
- des conditions générales de travail
- des politiques de l'entreprise

D) Conséquences de l'effort fourni par le travailleur à l'intérieur de son poste de travail

---

Mesurer l'effort fourni à chaque poste de travail en tenant compte du contexte général. (4)

A) Relations entre les différentes des tâches d'un service
B) Relations de entre chaque tâche et le service où elle est exercée
C) Relations entre les différents services de l'entreprise

Interpréter par différents éléments le rendement d'un individu. (3)

A) Caractère
B) Habitudes
C) Motivation
D) Maturité
E) Facultés mentales
F) Satisfaction
G) Sentiment d'appartenance
H) Constance dans le travail
I) Ingéniosité
J) Environnement
K) Pression extérieure
L) Compréhension des objectifs et des tâches

Évaluer l'effort fourni par un employé en tenant compte des conditions générales de travail et des politiques de l'entreprise. (4)

A) Production
- volume de travail
- vitesse de travail
- résultat obtenu
- observation des calendriers de production établis

B) Qualité
- précision et exactitude
- absence d'erreurs
- soin apporté au travail
- perfection

C) Connaissance de l'emploi et compréhension du travail
- méthodes et marches à suivre
- jugement
- supervision
- adaptation
- compétence

D) Habitudes personnelles de travail
- initiative
- soin de l'équipement
- sympathie
- attitudes
- honnêteté
- santé

E) Portrait général
- compétence générale
- progrès accompli
- potentiel de développement à l'intérieur de l'entreprise

Modifier l'orientation du travail d'un employé selon les rapports d'évaluation. (3)

A) Encouragement à poursuivre
B) Apport de nouvelles techniques
C) Conseils
D) Promotion
E) Recommandations
F) Renvoi
G) Mutation

Différencier les sortes de rapports qui traitent de la main-d'oeuvre et de la production. (2)

A) Selon le mode de communication
- communication verbale
  - a) directe
  - b) par téléphone
- communication écrite
  - a) documents
  - b) formulaires
  - c) tableaux

C) Selon le contenu
- performance de la main-d'oeuvre
- coût de la main-d'oeuvre
- efficacité de chaque service
- autres rapports

Indiquer les éléments qui orientent le choix d'un mode de communication. (1)

A) Nature de la relation entre l'émetteur et le récepteur
B) Traits de personnalité et attitudes de l'émetteur et du récepteur
C) Dispositions émotionnelles temporaires ou permanentes de l'émetteur et du récepteur
D) Milieu

Interpréter dans leurs grandes lignes les politiques de communication de l'entreprise. (2)

A) Formes de communication établies
B) Importance et utilité
C) Types de messages transmis

Énumérer les principales directives à donner au personnel au sujet du travail à accomplir. (1)

A) Types de tâches
B) Échéances
C) Méthodes de travail
D) Lieux de travail
E) Équipement et matériel
F) Niveau de responsabilité et de collaboration
G) Réseaux formels et informels de l'entreprise

Énumérer les méthodes de diffusion de l'information. (1)

A) Affichage de circulaires
B) Distribution de circulaires
C) Organisation d'un service d'information et de conseils
D) Utilisation de moyens de communication
   - lettre, note de service
   - téléphone
   - télécopieur

Transmettre des directives et faire respecter la discipline à l'intérieur des équipes de travail. (3)

A) Revue
   - des composantes d'un message
   - des paramètres de la communication
   - des formes et des moyens de communication
   - des facteurs de leadership
   - des types de direction
   - des principes de discipline
B) Distinction des lignes d'autorité à respecter à l'intérieur de l'entreprise
C) Composition et transmission des messages

Faire appliquer les directives et les politiques de la direction. (4)

A) Information du personnel
B) Contrôles périodiques
C) Correctifs

Assurer des communications efficaces avec la direction de l'entreprise. (3)

A) Réception d'information
   - politiques générales
   - règlements internes
   - rapports économiques
B) Transmission d'information
   - productivité
   - coût des opérations
   - activités des travailleurs
C) Observation des réactions humaines

Rédiger des rapports relatifs à la production et à l'avancement des travaux. (3)

A) Identification des personnes ou des services concernés
   - structure hiérarchique
   - organigramme
   - descriptions de tâches
   - définitions de services
B) Collecte des renseignements à communiquer
   - lecture de différents dossiers
     a) personnel
     b) machinerie
     c) production
     d) sécurité
   - observation
   - consultation
C) Synthèse et évaluation des éléments du rapport
D) Choix de la formule de rapport appropriée
   - mode de communication
   - contenu
   - paramètres de la communication
E) Rédaction ou inscription des données
F) Authentification du rapport
   - date
   - signature ou sceau
   - nombre de documents

Passer en revue les principaux éléments qui composent le cadre juridique d'une convention collective. (1)

A) Juridiction fédérale et provinciale découlant de l'Acte de l'Amérique du Nord britannique
B) Loi de l'extension des conventions collectives
C) Loi des syndicats professionnels
D) Loi du salaire minimum
E) Autres lois ayant une incidence sur les relations de travail
F) Compétence des tribunaux et des organismes spécialisés
G) Rapports individuels et collectifs de travail
H) Formation et accréditation d'un syndicat
I) Négociation et convention collective
J) Conciliation et arbitrage
K) Grève et lock-out

Interpréter, selon certains critères, les politiques générales de l'entreprise en ce qui a trait à l'application et à la protection de la convention collective. (2)

A) Rôle de l'entreprise
B) Limites du règlement des griefs
C) Coopération avec le service du personnel
D) Conséquences économiques de l'application de la convention, pour l'entreprise

Énumérer les principales tâches rattachées à l'application des règlements et des politiques de l'entreprise. (1)

A) Compréhension des politiques de l'entreprise et de la convention collective
B) Compréhension de son rôle dans l'interprétation et la mise en vigueur des règlements et des politiques générales de l'entreprise
C) Compréhension de son rôle quant aux recommandations à faire au sujet des politiques de l'entreprise

Interpréter la procédure de règlement de griefs inclute dans la convention collective en se référant aux éléments de contenu. (2)

A) Définition de grief
B) Personnes et groupes pouvant présenter un grief
C) Laps de temps accordé entre les diverses procédures menant au règlement du grief
D) Formes d'arbitrage

Déterminer si une plainte représente un grief ou une simple manifestation d'insatisfaction de la part de l'employé. (3)

A) Référence à la clause visée dans la convention collective
B) Interprétation de la clause
C) Compréhension des circonstances dans lesquelles se sont déroulés les événements
D) Application de la clause en fonction du grief et information du service des ressources humaines
E) Précision des effets de la réponse donnée à l'employé requérant

Déterminer le genre de grief présenté en se référant aux faits auxquels il est relié. (2)

A) Administration de discipline
B) Désignation du travail, intérêt et potentiel des travailleurs
C) Promotion et rétrogradation
D) Distribution du temps supplémentaire
E) Transfert d'employés et modification du travail

Écarter les plaintes des travailleurs et régler certains griefs. (3)

A) Identification
   - des principaux éléments de la convention collective
   - des principaux éléments qui composent le cadre juridique de la convention collective
   - des différents du grief
B) Interprétation de la procédure de règlement des griefs
C) Examen des politiques générales de l'entreprise quant à l'application de la convention collective
D) Détermination du genre de grief présenté et de sa validité

Distinguer les éléments qui figurent au dossier d'un employé. (2)

A) Nom de l'employé et son statut civil
B) Copie de la demande d'emploi
C) Copie de la formule d'engagement
   - titre du poste
   - date d'entrée en service
D) Copies de diplômes, s'il y a lieu
E) Références
F) Classification syndicale du local
G) Situation de l'employé dans l'organigramme
H) Conditions d'emploi
I) Statut syndical
J) Droits syndicaux
K) Rapports divers
   - présences
   - absences
     a) billets de médecin
     b) autres pièces justificatives
   - rendement, productivité
   - rapports disciplinaires
   - rapports de santé
     a) résultats de tests périodiques obligatoires
     b) confirmations du bureau de santé
L) Autorisations de déductions
M) Commentaires d'évaluation
N) Demandes
   - promotion
   - transfert
   - rétrogradation
   - mesure disciplinaire

Préparer le matériel de classement selon différents systèmes. (3)

A) Identification des chemises
B) Mise en place de cartons ou d'index séparateurs
C) Usage d'onglets et de cavaliers
D) Installation d'un support métallique de dossiers
E) Préparation de la fiche de base
   - vedette
   - corps de la notice
   - cote
   - renvoi des vedettes

Respecter les règles de discrétion dans les communications au sujet des employés. (3)

A) Renseignements donnés aux amis, à la famille
B) Renseignements donnés aux employés de l'entreprise
C) Renseignements donnés à des sociétés de crédit, des bureaux de crédit et autres

Distinguer les formulaires utilisés pour noter des renseignements au sujet d'un employé. (2)

A) Formule d'emploi
B) Formule ou carte de contrôle de présence ou d'absence
C) Formule à remplir en cas d'accident du travail
D) Formule pour recommander des tests ou examens médicaux
E) Formule de plaintes de la part de clients
F) Formule de grief
G) Formule de transfert de personnel
H) Formule d'assurance-chômage
I) Formule de déductions salariales
   - pour l'impôt
   - pour des dons
   - pour contribuer à un plan d'épargne
   - pour contribuer à un plan d'assurances
J) Formule ou carte d'affiliation syndicale
K) Formule de vacances
L) Feuille d'horaires
M) Formule de cessation d'emploi
N) Liste d'employés
O) Formule d'affichage de poste
P) Formule d'évaluation des employés

Ouvrir le dossier d'un employé. (3)

A) Curriculum vitae
B) Dossier personnel
   - entrée en fonction
   - changement de fonction

- mutation interne
- cessation d'emploi

Interpréter les tableaux de primes d'un régime d'assurance collective destiné aux employés d'une entreprise. (2)

A) Type de régime
   - individuel
   - familial
B) Couverture de la police
   - assurance-vie
   - assurance-invalidité
   - assurance-accident
   - clauses particulières au régime

Vérifier les formules TD-1 et TPD-1 remplies par de nouveaux employés. (3)

A) Reconnaissance du type de formule
B) Vérification des détails importants pour éviter toute omission

---

Tenir à jour un dossier d'employé aux fins de contrôle, d'évaluation, d'information et de recommandation. (3)

A) Réception de l'information
B) Choix du dossier
C) Enregistrement de l'information sur les formulaires appropriés
D) Classement des formulaires dans le dossier
E) Classement du dossier, s'il y a lieu

Remplir divers formulaires habituellement utilisés dans l'administration du personnel. (3)

A) Examen du problème ou de la situation
B) Choix du formulaire approprié
C) Enregistrement de l'information
   - suite à l'événement
   - avec l'aide ou non de l'employé
D) Suivi

Collaborer à l'étude des divers dossiers utilisés dans l'administration du personnel d'un service alimentaire ou diététique. (3)

A) Réception de documents
B) Examen sommaire des documents
C) Analyse des données
   - effets sur l'individu
   - effets sur le service
D) Suivi

Indiquer les différentes applications d'un programme de formation. (1)

A) Accroissement de la production
B) Amélioration de la qualité du produit
C) Diminution des coûts de production
D) Prévention des accidents de travail
E) Amélioration du moral des employés
F) Diminution du roulement du personnel
G) Amélioration des communications
H) Compréhension des politiques générales de l'entreprise
I) Prévention des plaintes et des griefs
J) Coopération entre le personnel et l'administration
K) Utilisation maximale des talents et des habiletés des individus

---

Distinguer les facteurs influençant le choix d'un programme d'entraînement pour de nouveaux employés. (2)

A) Capacités de l'individu
B) Responsabilités inhérentes au poste à combler
C) Ressources de l'entreprise

Énumérer les qualités d'un bon instructeur. (1)

A) Connaissance parfaite de la matière à enseigner
B) Empathie avec le stagiaire
C) Habileté à créer un climat amical
D) Intérêt réel porté à la formation du stagiaire
E) Patience
F) Connaissance des étapes du programme de formation
G) Habileté à s'exprimer clairement
H) Habileté à comprendre et à mettre à exécution le plan de formation

---

Passer en revue les différents éléments à communiquer au personnel en formation. (1)

A) Portrait général de l'entreprise
   - historique
   - type
   - taille
   - besoins
B) Fonction du service
   - activités
   - structure
   - liens avec les autres services et l'ensemble de l'entreprise
C) Poste de travail
   - description de fonction
   - relation avec les autres fonctions ou services
D) Politiques et pratiques
   - heures de travail
   - périodes de repos et temps accordé aux repas
   - utilisation des fiches de présence et de travail
   - mesures de sécurité
E) Installations et services
   - équipement
   - approvisionnement
   - vestiaire
   - sorties d'urgence
F) Programmes de formation
   - objectifs
   - modes de formation
G) Modes de formation
   - par apprentissage pratique
   - par essais et erreurs
   - par apprentissage théorique
H) Objectifs de comportement visés
   - organisation
   - stabilité
   - satisfaction
   - meilleures méthodes de travail

Décrire le processus à suivre pour initier une personne à un nouvel emploi. (2)

A) Rencontre et information
   - organisation
   - fonctionnement
   - fonctions et tâches
   - autres renseignements pertinents au travail
B) Familiarisation avec le personnel et les lieux
   - visite des lieux
   - présentation des compagnons de travail
C) Présentation des personnes-ressources
D) Présentation de l'horaire et description détaillée de ses tâches
E) Démonstration, s'il y a lieu, des méthodes de travail et du fonctionnement des appareils
F) Distribution
   - du matériel nécessaire à l'exécution des tâches
   - d'uniformes, s'il y a lieu
   - de documents d'information sur les tâches
   - de tout autre matériel pertinent
G) Surveillance attentive de l'exécution initiale des tâches
H) Rectification des erreurs
I) Réponse aux questions
J) Parachèvement de l'apprentissage
K) Évaluation ponctuelle ou périodique

Énumérer les principaux points à divulguer au personnel formé. (1)

A) Règles générales à suivre
B) Description de chaque élément de travail
C) Mesures de sécurité particulières
D) Standards de qualité
E) Propriétés des matériaux utilisés
F) Conservation des matières premières et de l'équipement
G) Prévention des pertes de matières premières et de temps
H) Rendement exigé

Collaborer à l'organisation d'un programme de formation. (3)

A) Difficultés ou particularités de l'équipement
B) Étapes de la formation
C) Durée de chaque étape
D) Matériel à utiliser pour la formation
E) Critères et outils d'évaluation
F) Capacité d'assimilation des élèves
G) Temps alloué aux étapes de la formation
H) Possibilités de promotion et d'avancement pour un travail donné
I) Coût du programme de formation
J) Façons de remédier rapidement à la formation

Faire des démonstrations du travail à accomplir. (3)

A) Mise en marche de l'équipement
B) Démonstration des gestes et des fonctions à accomplir
C) Surveillance des gestes du travailleur

Intégrer le nouveau personnel au sein de l'équipe. (3)

A) Renseignement sur la nature des tâches
B) Renseignement sur les lieux où s'exécutent les tâches
C) Renseignement sur le nouvel employé ou la nouvelle employée
   - expérience
   - connaissances
   - rôle exact
D) Présentation du nouvel employé ou de la nouvelle employée à l'équipe en place
E) Présentation des lieux
   - visite des lieux
   - délimitation de l'aire habituelle de travail

Assurer le suivi d'un programme de formation. (4)

A) Observation des effets du programme sur le comportement des travailleurs
B) Encouragement des travailleurs dans leurs initiatives
C) Détection des points qui doivent encore être améliorés
D) Formulation de conseils pratiques

Participer à l'amélioration d'un programme de formation. (4)

A) Détection des points faibles du programme
B) Suggestion d'améliorations à apporter au contenu, à la pédagogie et à l'organisation technique du cours
C) Suggestion de modalités d'intégration des modifications
D) Mise à jour continuelle de ses connaissances et des techniques de formation

Entraîner un employé dans un nouvel emploi selon les politiques de l'entreprise. (4)

A) Accueil de l'employé
B) Intégration au groupe
C) Initiation au travail
   - stage de formation sur les lieux
   - conseils basés sur l'expérience
   - système autodirigé
D) Intégration
   - au groupe
   - à la tâche
   - à l'organisation
E) Évaluation des progrès effectués

TITRE : 07-03 GESTION DES STOCKS

OBJECTIF : Gérer le mouvement des marchandises en magasin :

A) Inventaire;
B) Demandes d'approvisionnement;
C) Réception et entreposage;
D) Contrôle des stocks et approvisionnement;
E) Commandes;
F) Contrôle des achats;
G) Choix d'un fournisseur et établissement des conditions d'achat.

A) INVENTAIRE

Distinguer les différents types d'inventaires. (2)

A) Selon leur nature : physique ou descriptif
- matières premières
  - a) périssables
  - b) non périssables
- biens immobiliers
- équipement
  - a) léger
  - b) lourd

B) Selon leur fréquence
- permanent
- périodique

C) Selon la technique utilisée
- manuel
- informatisé

Choisir le type d'inventaire à effectuer dans un service alimentaire, un commerce de produits alimentaires ou une usine de transformation de produits laitiers. (3)

A) Quotidien
B) Hebdomadaire
C) Mensuel
D) Trimestriel
E) Annuel

Indiquer les divers renseignements fournis par une fiche de spécification de produit alimentaire. (1)

A) Noms du produit
- courant
- commercial

B) Marque de commerce du produit
C) Description du produit
- formats de vente
  - a) poids
  - b) volume
  - c) autres formats de vente disponibles
  - d) nombre d'unités de produit par type de format
- formes de présentation du produit
  - a) grosseur
  - b) couleur
  - c) texture
  - d) conformité
  - e) coupe
  - f) goût
  - g) variété d'ingrédients
  - h) degré de maturité
  - i) variétés disponibles

Interpréter les renseignements notés sur une fiche de produit alimentaire. (2)

A) Identification de la fiche
B) Examen des renseignements qui y figurent
C) Lien avec d'autres connaissances sur le sujet
D) Référence à d'autres documents d'information, s'il y a lieu
E) Interprétation de l'information fournie

Passer en revue les sources d'information permettant d'obtenir des spécifications sur les produits comestibles et non comestibles, ainsi que sur l'équipement léger et lourd, commercial et domestique. (1)

A) Catalogues d'entreprises
B) Étiquettes
C) Listes de produits
D) Classifications de produits
E) Spécifications locales
F) Plans et devis
G) Guides d'achat
- guides d'utilisation des aliments en cuisine
- guides d'équivalences (poids, mesures, volumes)
- guides de rendement
  - a) numéro du contenant
  - b) poids approximatif du contenu
  - c) volume approximatif du contenu
  - d) emballage approprié
- listes de substitutions
- formes et formats disponibles

H) Directives des fabricants
I) Ouvrages de référence

J) Expositions
K) Congrès et conférences
L) Rencontres avec les fournisseurs
M) Échantillons

Préparer la fiche de spécification d'un produit comestible ou non comestible. (3)

A) Identification du produit
B) Choix du type de fiche approprié
C) Détermination de l'information à noter
D) Enregistrement des données
E) Classement de la fiche

Énumérer les types d'inventaires effectués dans une usine de transformation d'aliments. (1)

A) Biens immobiliers
B) Biens meubles de longue durée
C) Biens meubles de courte ou moyenne durée
   - vaisselle
   - verres
   - uniformes
   - matériel de laboratoire
   - emballages et contenants
D) Produits de consommation ou d'entretien
   - approvisionnement de réserve
   - approvisionnement courant

Passer en revue les formules d'inventaire utilisées dans un service alimentaire. (1)

A) Formule d'inventaire permanent : fichier cardex
B) Formule d'inventaire des produits comestibles ou non comestibles
   - liste par ordre alphabétique
   - liste par groupes d'aliments ou autres
   - liste selon la disposition des produits dans les entrepôts
   - liste selon la durée de conservation des produits
C) Formule d'inventaire physique de la vaisselle et de la coutellerie
D) Formule d'inventaire de l'équipement
   - léger
     a) nombre d'articles
     b) description
   - lourd
     a) numéro d'inventaire
     b) description
     c) localisation

Classer des fiches d'inventaire selon le mode de classement établi. (3)

A) Identification des fiches d'inventaire
B) Choix du mode de classement
C) Classement

Tenir à jour des fiches d'inventaire en fonction du type de vérification. (3)

A) Quotidienne
B) Hebdomadaire
C) Mensuelle

Indiquer les avantages d'un inventaire périodique du matériel d'une entreprise. (1)

A) Renseignement sur la quantité d'articles en réserve
B) Connaissance des articles se vendant le mieux
C) Établissement de la rentabilité du stock
D) Estimation de la quantité de marchandises volées, s'il y a lieu

---

Effectuer des inventaires d'équipement ou de produits, comestibles ou non. (3)

A) Choix du type d'inventaire
B) Choix des formules appropriées
C) Vérification des stocks
   - entrepôts
   - réfrigérateurs
   - congélateurs
   - armoires
   - tablettes
   - ruches
   - comptoirs
D) Dénombrement des articles
E) Enregistrement des données
F) Pondération
G) Transposition en valeur monétaire, s'il y a lieu
   - de chaque produit
   - de chaque groupe de produits
   - du stock global

Compléter les cartes d'un fichier d'inventaire permanent à partir de pièces justificatives. (3)

A) Vérification des pièces justificatives
   - codes
   - dates et prix
B) Repérage de la fiche
C) Ouverture d'une nouvelle fiche
D) Enregistrement des données dans les colonnes appropriées
E) Calcul du solde

Interpréter la fiche d'inventaire d'un article en réserve afin d'en déterminer la quantité disponible. (2)

A) Entrées et sorties de marchandises
B) Solde : marchandises disponibles

Compiler les résultats d'un inventaire. (3)

A) Achats de la semaine
B) Crédit sur les achats
C) Inventaire précédent
D) Inventaire actuel
E) Ventes de la semaine
F) Crédit sur les ventes

Calculer les totaux d'un inventaire et en présenter les résultats. (3)

A) Calculs
B) Présentation par colonnes
   - numéro de l'article

- quantité
- unité
- description

Remplir des formules aux fins d'inventaire des stocks. (3)

A) Feuille d'inventaire (compilation d'un grand nombre d'articles)
   - description de l'article
   - modèle, lot
   - catégorie
   - quantité, unité de mesure
   - prix unitaire ou par quantité
B) Fiche d'inventaire (pour chaque modèle ou numéro de lot)
   - rayon
   - emplacement
   - quantité
   - total

Calculer le taux de rotation des stocks. (3)

A) Calcul du prix coûtant des marchandises vendues
B) Calcul du stock moyen
C) Quotient de A par B

Prévoir les besoins d'une entreprise à partir des commandes, des inventaires et du taux de rotation des stocks. (4)

A) Calcul des besoins en marchandises à partir de l'inventaire et de la fréquence de commande d'une marchandise
B) Inventaire périodique afin de connaître la valeur et la quantité de marchandises, en réserve et écoulées pendant un exercice financier

B) DEMANDES D'APPROVISIONNEMENT

Distinguer les formulaires utilisés pour les demandes d'approvisionnement à l'intérieur d'un service alimentaire. (2)

A) Formulaire de demande d'approvisionnement entre les services
B) Formulaire d'achat entre les services
C) Formulaire d'achat à l'extérieur de l'entreprise
D) Formulaire de demande d'entretien ou de réparation
   - entre les services
   - à l'extérieur de l'entreprise

Distinguer les raisons qui motivent un service alimentaire à préparer des demandes d'approvisionnement pour une cuisine d'établissement. (2)

A) Besoin évalué par l'inventaire
B) Besoin créé par le menu ou le calendrier de production
C) Nouveau besoin
   - produit non disponible
   - retard de livraison ou oubli
   - modernisation de l'équipement lourd et léger
D) Bris ou défectuosité de l'équipement

Distinguer les types de demandes d'approvisionnement selon leur contenu. (2)

A) Nourriture
B) Nouveauté
C) Équipement et outils
D) Mobilier
E) Réparation
F) Remplacement de stocks

Distinguer les particularités des demandes d'approvisionnement en produits non comestibles. (2)

A) Responsable de la préparation alimentaire ou de la production
B) Responsable des achats centralisés
   - acheteur
   - chef magasinier
   - responsable de la réception de la marchandise
C) Responsable du personnel
D) Responsable de l'entretien et des réparations
E) Responsable de la sécurité
F) Responsable de l'imprimerie et de la publicité
G) Responsable de la comptabilité

Déterminer la quantité de marchandises à commander pour une période donnée. (2)

A) Selon l'achalandage
B) Selon les besoins
C) Selon les marchandises en réserve

Énumérer les étapes de la distribution interne des marchandises. (1)

A) Réception de la demande d'approvisionnement
B) Vérification de la conformité de la demande
C) Mise à jour de l'inventaire
D) Livraison au service concerné
E) Signature sur réception de la marchandise
F) Envoi d'une copie de la demande d'approvisionnement au service de la comptabilité

Préparer des demandes d'approvisionnement pour un service alimentaire. (3)

A) Définition des besoins
   - évalués par l'inventaire
   - pondérés par des demandes d'approvisionnement antérieures
   - créés par une nouvelle situation
B) Respect des spécifications des produits
C) Détermination des quantités désirées
D) Considération des aspects monétaires
   - soumissions
   - contrat
   - budget alloué
E) Préparation de la demande d'approvisionnement

C) RÉCEPTION ET ENTREPOSAGE

Déterminer les éléments à vérifier au moment de recevoir des marchandises. (2)

A) Date de réception et date prévue (délai ou retard)
B) Nom du fournisseur
C) Quantité reçue et quantité commandée
D) Qualité des marchandises reçues
E) Prix des marchandises reçues
F) Moyen de livraison utilisé
G) État des marchandises reçues

Énumérer les éléments qui permettent de contrôler la qualité des marchandises à leur réception. (1)

A) Aliments
   - arôme
   - emballage
   - date inscrite sur le contenant
   - goût
   - apparence (couleur)

B) Autres marchandises
   - apparence (couleur, qualité de la surface, etc.)
   - respect des spécifications
   - emballage
   - essai de fonctionnement

Distinguer les éléments qui apparaissent sur une facture. (2)

A) Nom et adresse du vendeur
B) Nom et adresse du client
C) Nom et adresse du destinataire
D) Mode de livraison
E) Numéro de facture, numéro de commande
F) Conditions de paiement
G) Date
H) Description des articles
I) Prix unitaire
J) Totaux partiels
K) Taxes, rabais, acompte
L) Montant final

Interpréter certaines abréviations relatives à la facture. (2)

A) Abréviations françaises
   - C.A.F. (coût, assurance, fret)
   - C.R. (contre remboursement)
   - F.A.B. (franco à bord)

B) Abréviations anglaises
   - FRT. (freight)
   - C.I.F. (cost, insurance, freight)
   - RR. (railroad)
   - WT. (weight)
   - O.R. (owner's risk)
   - C.O.D. (cash on delivery)
   - SHPT. (shipment)

Vérifier les factures des fournisseurs. (3)

A) Communication avec le fournisseur
B) Obtention de renseignements pour correction, si nécessaire
C) Vérification des quantités livrées

Vérifier les calculs de la facture faits à la main. (3)

A) Totaux partiels
B) Taxes
C) Rabais
D) Frais de livraison
E) Montant final

Vérifier l'équipement léger et lourd à son arrivée dans une usine de transformation d'aliments ou un service alimentaire. (3)

A) Réception de l'équipement
B) Comparaison avec le bon de commande
   - vérification détaillée de l'équipement
   - vérification du fonctionnement des appareils
     1) bris
     2) dommages

Vérifier les produits comestibles ou non comestibles à leur arrivée. (3)

A) Réception des produits
B) Comparaison avec les bons de commande
   - vérification détaillée des produits
   - vérification des poids
   - vérification des quantités
   - vérification de la qualité
   - vérification des conditions générales
C) Explication des omissions
   - oubli
   - retard de livraison
D) Demande de crédit, s'il y a lieu
E) Inscription de la date de réception sur certains produits
F) Signature du bon de livraison, s'il y a lieu
G) Inscription des produits reçus dans le livre d'enregistrement des marchandises

Assurer la réception et l'entreposage des marchandises. (3)

A) Mise à jour de l'inventaire
B) Protection des marchandises contre la perte et le vol
C) Emmagasinage dans un endroit approprié
D) Disposition permettant le repérage et le transport intérieurs

Indiquer la marche à suivre en cas de refus de marchandises. (1)

A) Demande de crédit au fournisseur
B) Renvoi de la marchandise au fournisseur

Indiquer les trois principales tâches relatives à l'entreposage des marchandises. (1)

A) Réception
B) Classement
C) Emmagasinage

Indiquer les facteurs à considérer au moment d'entreposer les marchandises. (1)

A) Type de marchandise
B) Température d'entreposage appropriée
C) Rotation des stocks

Déterminer le mode d'entreposage des produits périssables et non périssables. (2)

A) Produits périssables
   - aliments non réfrigérés
     a) dans une enceinte propre et éclairée
     b) dans un endroit spécialement réservé à cette fin
     c) sur des étagères fixées à six pouces du sol
     d) dans des récipients fermés
   - aliments réfrigérés entreposés à une température de 4 degrés Celsius ou moins
   - aliments congelés entreposés à une température de -18 degrés Celsius

B) Produits non périssables (matériel professionnel)
   - dans des endroits secs et sur des étagères
   - par classe et selon la fréquence d'utilisation

Décrire la manière de ranger les marchandises sur les étagères d'un entrepôt. (3)

A) Articles très en demande placés près du point de sortie et de contrôle
B) Articles apparentés placés ensemble
C) Marchandises lourdes placées près de la sortie ou sur le plancher du rez-de-chaussée
D) Articles mis à leur place et en ordre
E) Rangées plus hautes placées en arrière
F) Étiquettes visibles
G) Marchandises nouvelles placées en arrière

Associer chaque type d'aliment à ses conditions optimales d'entreposage. (2)

A) Viandes et volaille crues
B) Viandes et volaille cuites
C) Poissons, crustacés et mollusques
D) Fruits frais
E) Légumes frais
F) Légumes et fruits secs
G) Épices et condiments
H) Lait et produits laitiers
I) Oeufs
J) Conserves
K) Produits déshydratés
L) Farines et céréales
M) Pâtes
N) Produits de pâtisserie
O) Pains
P) Desserts préparés
Q) Mets préparés
R) Sucres et sucreries
S) Corps gras et huiles

Déterminer la durée d'entreposage appropriée aux aliments préparés et non préparés. (2)

A) Viande
   - non cuite
     a) réfrigérée
     b) congelée
   - cuite
     a) réfrigérée
     b) congelée
B) Fruits et légumes
   - frais
   - congelés
C) Lait réfrigéré
D) Beurre ou autres matières grasses
   - régrigérés
   - congelés
E) Huile en entrepôt
F) Pain
   - en entrepôt
   - réfrigéré
   - congelé
G) Oeufs
   - en entrepôt
   - réfrigérés
H) Fromages réfrigérés
I) Soupes et sauces réfrigérées
J) Aliments en conserves en entrepôt
K) Pâtes, farines et céréales en entrepôt
L) Aliments déshydratés en entrepôt
M) Crèmes glacées congelées
N) Produits laitiers, yogourts, crème sure réfrigérés

Distinguer certaines situations qui rendent imminente l'utilisation d'un produit donné, suite à une inspection des stocks. (2)

A) Arrivée à la date limite d'utilisation
   - implicite
   - déduite
B) Surplus
   - dû à un mauvais achat
   - dû à des modifications apportées au menu ou à la production
   - dû à une erreur de planification
   - dû à des perturbations au sein du personnel
   - dû à des fluctuations de la clientèle ou du marché
C) Faible rotation de certains produits
D) Bris ou mauvais fonctionnement d'un équipement

Passer en revue les modes de récupération des produits périssables ou non. (1)

A) Modification du menu ou de la production
   - produits utilisés tels quels
   - produits intégrés à diverses préparations
   - produits ajoutés à la présentation
B) Renvoi du surplus de marchandises au fournisseur
   - pour crédit
   - pour remplacement

C) Préparation de plats pour usage ultérieur
- produits congelés
- aliments confits
- marinades

Entreposer dans des lieux appropriés des produits périssables ou non. (3)

A) Identification du type de produits
- produits périssables
  a) viande et volaille
  b) légumes, fruits et agrumes
  c) poissons, fruits de mer
  d) produits laitiers
  e) produits congelés
- produits non périssables
  a) ustensiles
  b) équipement

B) Choix du lieu d'entreposage
C) Détermination des conditions d'entreposage

B) CONTRÔLE DES STOCKS ET APPROVISIONNEMENT

Distinguer les buts d'un programme de contrôle de l'approvisionnement et des stocks. (2)

A) Respect du calendrier de livraison
B) Respect de la qualité des marchandises
C) Respect des garanties offertes
D) Respect des quantités de marchandises

Décrire les étapes à suivre pour appliquer un programme de contrôle de l'approvisionnement et des stocks. (2)

A) Contrôle des livraisons (appels)
B) Inscription des nouvelles commandes à contrôler
C) Annulation de la relance des commandes reçues

Énumérer les facteurs qui influencent l'approvisionnement et l'entreposage. (1)

A) Fluctuations du marché
B) Situation du marché
- monopole
- oligopole
- compétition

C) Période et durée de la récolte
D) Classement des produits
- comestibles, non comestibles
- périssables, non périssables
- selon la température requise
- selon le degré d'humidité requis
- selon leur consistance

E) Rythme d'utilisation des produits
- lent
- rapide

F) Prépondérance de la matière première dans le produit fini

G) Accroissement de la longévité par des facteurs extérieurs
- modification de l'atmosphère
- modification de la température
- addition de produits chimiques

Distinguer les critères servant à établir les stocks minimal et maximal. (2)

A) Quantité consommée durant la période couverte
B) Délais de livraison exigés par les fournisseurs
C) Durée de conservation de certains produits
D) Variations de prix des articles désirés

Caractériser les modes de réapprovisionnement. (2)

A) Approvisionnement périodique
- quotidien
- hebdomadaire
- mensuel
- trimestriel
- annuel

B) Approvisionnement fixe : stocks minimal et maximal

Distinguer les critères permettant d'organiser l'approvisionnement et l'entreposage dans un service alimentaire. (2)

A) Classement des produits
- comestibles, non comestibles
- périssables, non périssables
- selon la température requise
- selon le degré d'humidité requis

B) Disposition des produits
- selon l'ordre alphabétique
- selon les groupes d'aliments
- selon leur utilisation

C) Lieu de rangement
- selon le poids et le volume
- selon la consistance
- selon la température requise
  a) réfrigérateurs
  b) congélateurs
  c) endroit frais
  d) température ambiante
- possibilités de ventilation
- humidité ambiante

D) Mesures d'hygiène et de sécurité

Énumérer les mesures à prendre suite à l'inspection des stocks. (1)

A) Utilisation immédiate de certains produits
B) Élimination de certains produits
C) Rotation des marchandises
D) Vérification de la date sur certains produits pour utilisation ultérieure
- date de congélation
- date d'entreposage
- date limite d'utilisation

Contrôler l'approvisionnement et l'entreposage dans une usine de transformation d'aliments ou un service alimentaire pour collectivité. (3)

A) Inspection des lieux d'entreposage
   - visite des lieux
   - examen des conditions ambiantes
   - vérification des températures d'entreposage
   - vérification des mesures d'hygiène et de sécurité
B) Inventaire
   - permanent
   - ponctuel
C) Évaluation des besoins
D) Demandes d'approvisionnement et commandes
E) Gestion des stocks
   - réception des marchandises
   - distribution des marchandises
   - rangement des marchandises
   - utilisation des marchandises
F) Relance des livraisons

Analyser périodiquement le dossier du magasin et apporter, s'il y a lieu, les correctifs qui s'imposent. (4)

A) Inventaire de l'équipement et des produits
B) Rotation des stocks, selon les statistiques
C) Contrôle du matériel de production
D) Gestion des achats et des marchandises en magasin

E) COMMANDES

Dresser une liste des articles à commander à partir des fiches de contrôle d'inventaire. (3)

A) Interprétation des fiches
B) Détermination des quantités à commander en fonction des stocks minimal et maximal
C) Établissement de la liste de marchandises à commander
   - description des articles
   - quantités requises

Repérer dans un catalogue le code des articles en magasin à partir de leur nom et de leur description. (3)

A) Consultation de l'index
   - alphabétique
   - numérique
   - thématique
B) Vérification des particularités des articles
C) Détermination de leur code

Choisir le mode de commande en fonction du matériel demandé. (2)

A) Produits périssables
B) Produits non périssables
C) Équipement lourd
D) Équipement léger

Remplir le bon de commande approprié au type d'achat à effectuer. (3)

A) Inscription des détails de la commande
   - désignation de l'article
   - numéro du bon de commande
   - quantité
   - prix
   - mode de paiement
   - moyen de transport à utiliser
   - lieu de livraison
B) Établissement du coût de la commande
   - imputation des coûts à chaque article
   - addition des coûts

Acheminer les exemplaires d'un bon de commande à leurs destinataires. (3)

A) Fournisseurs
   - par la poste
   - par courrier spécial
   - par télécopieur
B) Destinataires à l'intérieur de l'entreprise, selon les procédures établies
   - selon les liens entre les différents services
   - selon l'organisation interne de l'entreprise

Déterminer le mode de classement des bons de commande selon le service concerné. (2)

A) Par la date de la commande
B) Par le numéro du bon de commande
C) Par le nom du fournisseur

Classer des bons de commande selon la méthode établie par l'entreprise. (3)

A) Date de la commande
B) Nom du fournisseur
C) Nomenclature
D) Codification interne

Adopter une solution de remplacement lorsque la commande prévue ne peut être passée chez le fournisseur habituel. (3)

A) Achat des produits chez un compétiteur
   - selon des ententes entre les entreprises
   - selon des arrangements particuliers
B) Choix d'un produit de remplacement, selon ses spécifications

Passer en revue les types de modifications à apporter à une entente originale. (1)

A) Changement des spécifications de la commande
B) Choix de moyens de transport plus rapides
C) Modification des délais, en cas d'urgence

Vérifier la description des articles commandés. (3)

A) Comparaison entre la description du bon de commande et celle du catalogue
B) Correction des erreurs

Prendre les mesures correctives nécessaires dans le cas d'un retard de livraison. (3)

A) Pression accrue sur le fournisseur
B) Annulation de la commande
C) Assistance du fournisseur
D) Modification des ententes originales

Annuler une commande. (3)

A) Avis au fournisseur
B) Annulation du bon de commande
C) Transmission de la commande à un autre fournisseur

F) CONTRÔLE DES ACHATS

Passer en revue les éléments à vérifier lors d'un achat d'aliments. (1)

A) Observation des règlements municipaux, provinciaux et fédéraux
B) Sceau d'inspection gouvernementale
C) Approbation de la source d'approvisionnement par l'organisme gouvernemental
D) Propreté des emballages
E) Technique de recyclage des emballages réutilisables
F) Salubrité des aliments
G) Étiquetage des produits périssables

Distinguer les raisons pour lesquelles un service alimentaire fait des demandes d'approvisionnement. (1)

A) Achat de marchandises
   - cuisine
   - économat
   - produits d'entretien
B) Approvisionnement de la cave
C) Alimentation en énergie et en eau

Passer en revue les critères de choix et d'équivalence à l'achat d'un produit. (1)

A) Prix
B) Quantité
C) Catégorie (rapport qualité/prix)
D) Provenance
E) Apparence physique
F) Marque de commerce
G) Usage prévu

Passer en revue les éléments à considérer lors de l'établissement d'une politique d'achat. (1)

A) Politique de l'entreprise
B) Type de couvert et de service offert
C) Problèmes de fonctionnement
D) Structure financière et disponibilité d'achat
E) Taxes (municipales, provinciales, fédérales)
F) Valeur de l'inventaire
   - coût
   - assurance
   - capacité du magasin
   - dimensions de la chambre froide
   - coût de manutention
   - équipement de manutention
G) État des installations
   - salles à manger
   - cuisines
   - espaces de réception
   - magasins
H) Importance du maintien de l'uniformité
   - qualité
   - catégorie
   - variété
   - type
   - style
   - quantité
   - dimension
I) Sources d'approvisionnement
   - fiabilité
   - facilité
   - disponibilité
   - service et coopération
J) Époque de fabrication du produit
K) Possibilité de renouvellement d'un produit donné, au besoin
L) Conditions générales du marché
   - besoins provinciaux et nationaux
   - exigences gouvernementales
   - besoins mondiaux
M) Maintien des caractéristiques et des spécifications d'un produit donné
N) Dimension du service des achats et coût du personnel

Déterminer les besoins d'approvisionnement d'une entreprise. (2)

A) Identification des produits requis
B) Établissement des besoins en équipement et en denrées alimentaires
C) Détermination des critères de choix et d'équivalence à l'achat d'un produit
D) Étude des facteurs primordiaux déterminant les critères d'achat d'un produit
E) Établissement des spécifications des produits à acheter

Passer en revue les opérations à effectuer lors de l'achat de marchandises nouvelles ou non prévues au budget. (1)

A) Demande d'autorisation
B) Demande d'approvisionnement
C) Acceptation du service financier
D) Achat du produit par le service des achats
E) Enregistrement dans l'inventaire général, à l'arrivée du produit
F) Livraison du produit et tenue d'inventaire
G) Ajustement du budget
H) Enregistrement aux livres comptables

Déterminer les critères à considérer avant l'achat de marchandises nouvelles ou non prévues au budget. (2)

A) Restrictions de la politique d'achat existante
B) Coût de l'achat
C) Fréquence de ce genre de situation

Établir les critères déterminant le choix et l'achat d'un produit. (2)

A) Nature et objectif de l'entreprise
B) Mode d'opération et type de service
C) Caractéristiques socio-économiques de la clientèle
D) Goûts locaux, habitudes alimentaires, préjugés
E) Raison d'utilisation d'un produit
F) Mode d'utilisation prévu
G) Budget prévu

Établir les spécifications des produits à acheter. (2)

A) Catégorie
B) Zone d'exploitation
C) Variété préférée
D) Type
E) Style
F) Dimension
G) Qualité
H) Densité
I) Concentration
J) Contenant
K) Emballage
L) Couleur

Appliquer une politique d'achat. (3)

A) Achat compétitif par soumissions
   - publiques
   - privées
B) Achat sur le marché
C) Achat par négociation directe
D) Achat spécial par commande ouverte
E) Commande : "coût + frais"

Organiser le contrôle de l'arrivée des marchandises. (3)

A) Détermination du lieu de réception
B) Choix d'une personne responsable de la réception
C) Demande de rapports sur toute anomalie

Distinguer les documents utilisés par un service des achats. (2)

A) Avis de correction (amendement à une commande)
B) Certificat d'exemption de taxe (pour hôpitaux)
C) Fiche d'inventaire
D) Bon de livraison général (à l'usage de l'économat)
E) Registre d'achats
F) Demande d'approvisionnement (à l'usage des services)
G) Formule de soumission privée
H) Formule de commande (destinée à l'acheteur seulement)
I) Lettres de demande de prix
J) Demande de livraison (livraisons en retard)
K) Demande d'approvisionnement volante (du magasin à l'acheteur)
L) Tableau des prix
M) Liste des fournisseurs
N) Soumission publique
O) Copie de facture
P) Demande de renseignements
Q) Avis de livraison partielle

Déterminer, selon certains critères, le mode d'enregistrement approprié. (2)

A) Fréquence des commandes
B) Diversité des produits commandés
C) Quantité de produits commandés

Inscrire les achats aux registres. (3)

A) Lecture de toutes les commandes émises
B) Inscription des articles commandés
   - description de l'article acheté
   - nom du fournisseur
   - termes et conditions d'achat
   - frais additionnels, s'il y a lieu
   - date
   - quantité
   - prix
   - escompte
   - autres renseignements, s'il y a lieu
   - numéro du catalogue annonçant l'article

Tenir à jour des registres d'achat et de distribution. (3)

A) Identification des documents utilisés par le service des achats
B) Détermination du mode d'enregistrement approprié
C) Inscription des achats effectués

G) CHOIX D'UN FOURNISSEUR ET ÉTABLISSEMENT DES CONDITIONS D'ACHAT

Passer en revue les systèmes d'achat possibles à l'intérieur d'un service d'approvisionnement et d'entreposage. (1)

A) Achats groupés
B) Achats non groupés
C) Achats centralisés
D) Achats décentralisés
E) Achats à contrôle centralisés

Passer en revue les types de formules utilisés lors de l'achat des matières premières. (1)

A) Formule de contrôle des achats
B) Bon de commande
C) Mémo

Énumérer les étapes du processus de négociation des conditions d'un achat. (1)

A) Description du besoin
B) Consultation d'un nombre approprié de fournisseurs

C) Analyse des offres reçues
D) Sélection des fournisseurs répondant aux exigences de l'entreprise
E) Négociation des clauses du contrat d'achat

Recueillir les principaux éléments d'information relatifs aux intrants utilisés. (3)

A) Identification des éléments descriptifs des produits
B) Description des produits ou des intrants
   - selon la qualité
   - selon le coût
   - selon les substituts
   - selon les conditions de manutention et d'entreposage
   - selon leur utilisation dans la fabrication
C) Présentation des données recueillies

Dresser une liste des matériaux à commander en tenant compte des spécifications et des exigences. (3)

A) Qualité demandée ou suggérée
B) Exigences du fabricant
C) Concordance avec la garantie du fabricant
D) Matières premières, matériel et nouvelles pièces d'équipement
E) Bonne marche du service

Choisir les catalogues, les brochures et la documentation, selon le produit à commander. (2)

A) Matières premières
B) Outillage
C) Équipement d'entretien

Passer en revue les facteurs influençant l'achat d'équipement, léger ou lourd. (1)

A) Modernisation
   - renouvellement d'équipement
     a) périmé
     b) défectueux
     c) perdu
   - automatisation
   - nouveau projet
B) Plans et devis
C) Étude des besoins
D) Coûts prévus
E) Avantages et désavantages
   - source d'énergie
   - facilité de manipulation
   - polyvalence
   - durabilité
   - structure
   - autres
F) Espace
G) Personnel
   - disponibilité
   - nombre d'employés
   - compétence
   - salaire

Passer en revue les éléments qui déterminent le choix d'un fournisseur. (1)

A) Disponibilité des marchandises
B) Respect des délais de livraison
C) Livraison au lieu approprié
D) Qualité du fournisseur
E) Prix compétitif
F) Possibilité de crédit

Passer en revue les modalités d'achat devant être prises en considération lors du choix d'un fournisseur. (1)

A) Commande
   - faite directement
     a) par écrit
     b) oralement
     c) en personne
   - faite indirectement (par une demande d'approvisionnement)
B) Examen des soumissions, s'il y a lieu
C) Négociation et signature du contrat, s'il y a lieu
D) Paiement
   - comptant
     a) avec escompte
     b) sans escompte
   - avec crédit
     a) à long terme
     b) à court terme
     c) avec intérêt
     d) sans intérêt
E) Détermination des conditions de paiement
   - versements quotidiens
   - versements hebdomadaires
   - versements mensuels
   - versements biannuels
   - versements annuels
F) Détermination des possibilités de livraison
   - aucune
   - sur demande
   - à jour fixe
   - quotidienne
   - au-delà d'un minimum
     a) monétaire
     b) quantitatif
G) Choix du fournisseur

Transmettre les renseignements pertinents aux fournisseurs, selon la procédure d'achat établie, de manière à éviter toute ambiguïté dans l'interprétation du besoin. (3)

A) Qualité exigée
B) Quantité désirée
C) Façon de présenter les prix
D) Délais à respecter
E) Lieu de livraison
F) Terme à respecter pour l'envoi de réponses valables
G) Fréquence des livraisons

Prendre contact avec des fournisseurs afin d'obtenir de la documentation sur les matières premières, l'outillage et l'équipement d'entretien à acheter. (3)

A) Type d'entreprise
B) Catégorie d'équipement utilisée par l'entreprise
C) Communication
   - par téléphone
   - par écrit

Étudier la qualité et les caractéristiques des produits d'une entreprise. (4)

A) Consultation de catalogues d'entreprises
B) Visite d'entreprises similaires
C) Visite d'expositions
D) Étude des recommandations faites par des associations professionnelles sérieuses

Identifier les types de contrats utilisés entre un acheteur et un fournisseur. (1)

A) Commande simple
B) Marchés
   - vente à crédit
   - vente à terme
   - vente avec livraison
   - vente conditionnelle
   - vente sur références
   - vente à l'entrepôt
C) Commande par circuit court

Effectuer certaines démarches favorisant une compréhension des problèmes de qualité par les fournisseurs et producteurs. (3)

A) Visite périodique par les fournisseurs ou leurs représentants, des différentes unités ou entreprises de production
B) Rencontres entre responsables du contrôle de la qualité

Passer en revue les moyens de relance utilisés auprès des fournisseurs. (1)

A) Téléphone
B) Télex
C) Télécopieur
D) Lettre
E) Visite

Indiquer les situations dans lesquelles on procède par demande de soumissions. (1)

A) Demande de soumissions en vue d'un contrat annuel ou périodique
   - prévision d'achats
     a) denrées périssables
     b) denrées non périssables
     c) produits non comestibles
        1- produits de nettoyage
        2- produits à usage unique
   - prévision de demande de services
     a) entretien
     b) réparation
     c) buanderie
     d) machines distributrices
     e) imprimerie
     f) extermination de vermine et d'insectes
     g) location
        1- d'équipement de distribution ou autre
        2- de services
B) Demande de soumissions en vue d'achats ou de demandes de services, immédiats ou informels
   - aliments
   - équipement
     a) léger
     b) lourd
     c) nouveau
   - services
     a) réparation immédiate
     b) autres
C) Demande de soumissions aux fins de planification
   - en prévision d'un budget régulier ou spécial
   - en prévision de projets ou d'une réorganisation

Demander des soumissions en prévision d'un achat de produits comestibles ou non, d'équipement léger ou lourd, commercial ou domestique. (3)

A) Définition de l'objet de la soumission
   - produit
   - pièce d'équipement
   - service
B) Préparation de la demande de soumissions
C) Choix du type de soumission demandée
   - publique ou ouverte
   - privée ou fermée
   - écrite
   - orale
   - avec ou sans garantie
D) Choix des fournisseurs, s'il y a lieu
E) Préparation de la liste des articles demandés
   - description
   - spécifications
   - plans et devis, s'il y a lieu
F) Détermination des contraintes et des conditions d'achat
   - quantité requise
   - livraison
   - mode de paiement
   - escompte
   - frais variables
   - clauses limitatives
     a) indexations
     b) annulation de contrat
G) Communication de la demande de soumissions
   - dans les journaux
   - par écrit
   - par téléphone

Passer en revue les critères qui permettent d'évaluer les offres des fournisseurs. (1)

A) Prix des produits ou des services
B) Qualité des produits ou des services
C) Réputation du fournisseur
D) Délai de livraison
E) Garantie offerte

Collaborer au choix des fournisseurs de matières premières, de produits, d'équipement ou de services. (3)

A) En fonction des besoins
B) En fonction des délais de livraison
C) En fonction des prix demandés
D) En fonction de la qualité offerte

Appliquer certains principes d'éthique professionnelle lors de rencontres ou de communications avec des représentants d'entreprises, des vendeurs ou des agents. (3)

A) Confidentialité de l'information
   - produit
   - prix
   - concurrents
   - décisions adoptées
B) Intégrité (pas de compromis sur la liberté d'action)
C) Ponctualité
D) Respect des individus (courtoisie)
E) Équité

TITRE : 07-04 TENUE DE CAISSE ET DÉPÔTS

OBJECTIF : Balancer la caisse, effectuer les dépôts et contrôler les ventes :

A) Tenue de caisse;
B) Dépôts;
C) Contrôle des ventes.

A) TENUE DE CAISSE

Décrire le principe de fonctionnement de la petite caisse. (2)

A) Mode de paiement des dépenses par chèque
B) Mode particulier de paiement des menues dépenses (selon l'entreprise)
   - montant maximum autorisé pour chaque dépense
   - nature de la dépense
   - balance des factures et des liquidités

Recevoir de l'argent et rendre la monnaie. (3)

A) Repérage du feuillet pour l'encaissement
B) Dépôt du billet près du tiroir-caisse
C) Calcul de la monnaie à rendre
D) Remise de la monnaie au client (compte de la monnaie rendue)
E) Dépôt du billet dans le tiroir-caisse
F) Rédaction d'un reçu

Énumérer les règles d'acceptation d'un chèque. (1)

A) Authentification de la signature
B) Vérification de l'adéquation du montant en chiffres et en lettres
C) Vérification de la date
D) Vérification du nom de la personne bénéficiaire
E) Consultation de la personne responsable en cas de doute

Nommer les éléments à inscrire sur les pièces justificatives de la petite caisse. (1)

A) Date
B) Bénéficiaire
C) Objet de la dépense
D) Nature des comptes
E) Signature
   - de la personne bénéficiaire
   - de la personne responsable de la petite caisse

Reporter au registre de la petite caisse les données des pièces justificatives. (3)

A) Date
B) Détails
C) Numéros des pièces
D) Ventilation des montants
E) Précision des autres dépenses

Comparer le solde théorique et le solde réel de la petite caisse. (3)

A) Addition des dépenses au registre de la petite caisse
B) Solde de l'argent réel en caisse
C) Comparaison de a + b avec les fonds de la petite caisse

Nommer les caractéristiques du livre de caisse (recettes et sorties de fonds). (1)

A) Date
B) Détails particuliers
C) Colonnes pour recettes ou sorties de fonds
D) Solde

Inscrire au livre de caisse les transactions relatives aux entrées et aux sorties de fonds. (3)

A) Selon la nature de l'opération
B) Dans les colonnes appropriées

Effectuer les lectures de caisse. (3)

A) Connaissance des types de caisses
B) Manipulation de la caisse

Effectuer le décompte des biens et des documents contenus dans la caisse. (3)

A) Identification des divers biens et documents
   - espèces, chèques
   - comptes sur cartes de crédit
   - diverses pièces justificatives
B) Utilisation de la calculatrice
C) Vérification de l'exactitude du calcul

Balancer une caisse. (3)

A) Décompte des biens contenus dans la caisse
B) Lecture de la somme des transactions effectuées
C) Balance entre les actifs reçus et la somme des transactions
D) Décompte du dépôt initial
E) Correction lors de non-égalité

B) DÉPÔTS

Distinguer les documents nécessaires au dépôt. (2)

A) Bordereau de dépôt
B) Pièces justificatives

Remplir un bordereau de dépôt selon les directives de l'entreprise. (3)

A) Inscription des renseignements nécessaires à l'identification du service
B) Inscription des sommes correspondant au dépôt

Déterminer les modes usuels de dépôt. (2)

A) Caisse déposée dans un coffre à compartiments
B) Caisse déposée dans le coffre usuel
C) Dépôt de nuit à la banque

Manipuler avec précaution l'argent des dépôts. (3)

A) Utilisation de sacs pour les dépôts
B) Sécurité et discrétion

Effectuer les dépôts. (3)

A) Précautions à prendre lors de la manipulation d'argent
B) Utilisation de sacs de dépôt
C) Respect des mesures de sécurité

C) CONTRÔLE DES VENTES

Passer en revue les systèmes de contrôle des ventes. (1)

A) Manuels
B) Mécaniques

Nommer les postes de paiement destinés à la clientèle. (1)

A) Petite caisse dans le service où la personne achète
B) Caisse centrale (réception) si la personne a un compte ouvert
C) Service de crédit si elle règle sa note après son départ

Énumérer les différents encaissements. (1)

A) Vente de repas ou boissons
B) Location de chambres
C) Location de salles de réunion
D) Location d'un vestiaire ou entreposage de bagages
E) Utilisation de toilettes payantes
F) Utilisation de téléphones payants
   - dans les chambres
   - téléphones publics
G) Location d'un stationnement
H) Achats au kiosque à tabac
I) Location d'un local à un concessionnaire
   - boutique de cadeaux
   - salon de coiffure
   - salon de massage
J) Location d'installations sportives

Énumérer les facteurs nécessitant le contrôle des ventes. (1)

A) Élément humain
B) Grand nombre d'intermédiaires et de personnes ayant le droit d'encaisser
C) Nombre de personnes préparant les systèmes d'enregistrement ou rassemblant des reçus
D) Occasion de commerce
E) Grand nombre d'encaissements constitués de petits montants

Déterminer les points importants à considérer dans l'implantation ou l'ajustement d'un système de contrôle. (2)

A) Commandes notées sur des factures ou des bons numérotés et conçus de telle sorte que les modifications soient détectables
B) Prix des commandes marqués de façon indélébile
C) Inscription des ventes indépendamment des factures des serveurs
D) Enregistrement par le caissier ou la caissière des factures et de l'argent reçus des serveurs ou serveuses
E) Indication exacte de la personne responsable de chaque facture
F) Vérification des factures
   - usage
   - enregistrement
   - vente

Déterminer les documents nécessaires au contrôle des ventes d'un jour. (2)

A) Factures des serveurs ou serveuses
B) Exemplaire de la signature des serveurs ou serveuses
C) Enregistrement des factures acquittées
D) Lecture des caisses enregistreuses
E) Rouleaux de caisses
F) Enregistrement des annulations

Indiquer la façon de déterminer le nombre de repas servis lors de banquets ou autres réceptions. (1)

A) Compte du nombre de convives
B) Remise de bons ou de tasses passer aux convives à leur arrivée
C) Compte des plats servis par chaque serveur ou serveuse

Contrôler mécaniquement les opérations de vente. (3)

A) Enregistrement de la vente sur la caisse
B) Lecture des caisses enregistreuses
C) Remise à zéro de la caisse par une personne déterminée

Contrôler les encaissements lors d'une vente dans un service d'hôtellerie. (3)

A) Paiement comptant et enregistrement de la facture à la caisse

B) Paiement par carte de crédit
- marche à suivre
  a) rédaction de la facture
  b) poinçonnage de la facture
  c) conservation de la formule
- vérification de la carte

C) Paiement par signature
- poinçonnage de la facture sur la caisse
- enregistrement du numéro et du montant de la facture (manuellement ou mécaniquement)
- acheminement de la facture à la caisse centrale

Contrôler les opérations d'encaissement et de vente à la caisse centrale. (3)

A) Établissement d'une facture au nom du client ou de la cliente, manuellement ou mécaniquement
- après l'enregistrement du client ou de la cliente à la réception
- à la demande du bureau de crédit ou d'une personne autorisée à cette fin

B) Compilation des dépenses effectuées par le client ou la cliente dans différents services
C) Règlement de la facture
D) Encaissement du paiement
E) Classement de la facture

Indiquer les critères ainsi que les procédures de demande d'acceptation de crédit. (1)

A) Genre de crédit accepté
B) Besoins de la clientèle
C) Procédure de demande de crédit
D) Procédure d'acceptation de crédit

Nommer les raisons pour lesquelles les clients ont besoin de crédit. (1)

A) Facture payée par un groupe de personnes
B) Facture réglée par l'entreprise
C) Facture trop élevée pour être réglée immédiatement
D) Client ou cliente désire une facture à une période donnée pour des dépenses effectuées régulièrement

Décrire les diverses façons d'effectuer une demande de crédit. (2)

A) Demande verbale
B) Demande écrite personnelle (facture réglée personnellement)
C) Demande au nom d'une entreprise (facture réglée par l'entreprise)

Effectuer les vérifications nécessaires avant d'accorder du crédit à un client ou une cliente. (3)

A) Vérification de l'identité de la personne
B) Vérification de la raison de la demande
C) Vérification de l'importance de la demande

Accepter une demande de crédit en conservant une marge de sécurité maximale. (3)

A) Vérification de la solvabilité de la personne
B) Vérification du mandat de la personne (entreprise)
C) Vérification du dossier de la personne ou de l'entreprise

Contrôler les ventes à crédit. (3)

A) Acceptation du crédit
B) Établissement d'une facture
C) Compilation des dépenses effectuées
D) Signature de la facture au départ du client ou de la cliente
E) Avis au bureau de crédit par la réception
F) Encaissement du paiement par le bureau de crédit
G) Règlement de la facture par la caisse
H) Classement de la facture

Distinguer les critères déterminant le choix des statistiques à compiler. (2)

A) Politique établie
B) Importance du commerce
C) Buts recherchés
D) Normes gouvernementales

Déterminer les statistiques à compiler et à conserver. (2)

A) Clientèle de l'établissement
- taux de location des chambres
- chambres complémentaires
- chambres hors d'usage
- réservations
- réservations annulées
- factures
  a) payées comptant
  b) payées par l'entreprise
  c) payées par carte de crédit
- provenance de la clientèle
- prix moyen de location
- nombre moyen de clients par chambre
- revenu journalier de location de chambres

B) Communications avec d'éventuels clients
- nombre de communications
- communications en suspens
- communications avec des personnes devenues clientes
- clients refusant les services de l'établissement et leurs raisons

C) Coût de la promotion

Passer en revue les différents types de classement de dossiers et de renseignements. (1)

A) Cardex
B) Fichier
C) Ordre alphabétique ou numérique

Enregistrer les statistiques utiles au service des ventes et au conseil d'administration. (3)

A) Choix de formulaires appropriés
B) Compilation des notes et procès-verbaux
C) Préparation des fichiers des clients

Conserver les statistiques et les fichiers relatifs à la clientèle. (3)

A) Indication des statistiques à compiler et à conserver
B) Choix des statistiques à compiler
C) Organisation du classement

Informer le conseil d'administration sur la situation des ventes en choisissant les rapports requis. (3)

A) Rapport du nombre de plaintes et principal objet de ces plaintes
B) Rapport des contrats signés avec de nouveaux clients
C) Rapport des dépenses liées aux ventes
D) Révision des ventes

Rédiger et présenter un rapport à l'administration. (3)

A) Présentation des pièces justificatives
B) Explication de ces pièces justificatives
C) Démonstration du bien-fondé d'une demande de modification de la politique de l'entreprise
D) Présentation des nouvelles directives données par ses supérieurs

TITRE : 07-05 ENTRETIEN DE L'ÉQUIPEMENT

OBJECTIF : Entretenir et réparer au besoin l'équipement utilisé dans les entreprises de transformation d'aliments.

Passer en revue les ouvrages utiles à l'utilisation et à l'entretien des machines et des systèmes industriels. (1)

A) Guides d'instructions
B) Guides d'utilisation
C) Guides d'entretien
D) Guides de vérification

Différencier les guides d'utilisation et d'entretien selon leur contenu et l'usage qui en est fait par l'entreprise. (2)

A) Guides d'instructions, d'utilisation et d'entretien
   - contrôle des numéros de série, à la réception
   - vérification du contenu, à la réception
   - installation et manutention
   - nettoyage
   - lubrification
B) Guides de vérification
   - compréhension des mécanismes (diagrammes, schémas)
   - contrôle du fonctionnement des mécanismes (directives)
C) Catalogue des pièces de remplacement et directives pour la commande des pièces
D) Plans d'assemblage et spécifications concernant l'utilisation et l'entretien de l'équipement
E) Certificat de garantie

Nommer les principaux facteurs d'usure, de bris ou de mauvais fonctionnement d'un appareil ou d'une machine. (1)

A) Incompatibilité des éléments
   - présence de corps étrangers nuisibles
   - environnement (température)
   - propriétés physiques et mécaniques des matériaux
B) Lubrification déficiente
   - fréquence de lubrification insuffisante
   - orifice bloqué
   - système automatique en panne
   - mauvaise viscosité
   - filtre bouché
   - joints de retenue défectueux
   - huile insuffisante
C) Dimensions

Interpréter des fiches d'entretien et de vérification. (2)

A) Opérations d'entretien préventif systématique
   - nettoyage périodique
   - détection des défauts et anomalies
   - graissage et lubrification
B) Fréquence d'entretien et de vérification
   - symboles particuliers
     a) graissage et lubrification
     b) nettoyage
     c) diagnostic préventif
   - fréquence
     a) journalière
     b) hebdomadaire
     c) mensuelle
     d) trimestrielle
     e) annuelle
C) Dates d'entretien et de vérification
   - date proposée
   - date effective

Localiser une anomalie dans une unité de production, un système ou un procédé de fabrication. (4)

A) Analyse du rapport de vérification
B) Localisation de l'anomalie dans l'unité de production, le procédé ou le système
C) Consultation de la documentation
D) Évaluation des signes d'anomalie
E) Intervention sur le système afin de localiser l'anomalie
F) Analyse de l'information recueillie dans les étapes précédentes

Vérifier le fonctionnement des machines en s'assurant de leur bonne marche. (3)

A) Éléments ou systèmes mécaniques
   - arbres de transmission et paliers
   - avanceurs et vitesses
B) Fonctions mécaniques assurées par les machines
   - étanchéité
   - transmission de mouvements
   - guidage
   - liaisons démontables ou non démontables
   - transformation du mouvement

Dépanner les appareils, instruments, systèmes et procédés en remplaçant l'élément défectueux ou encore en intervenant de façon mineure sur la cause du problème. (3)

A) Localisation de l'appareil, de l'instrument, du système ou du procédé
B) Interprétation des spécifications techniques
C) Sélection de l'élément à remplacer, s'il y a lieu
D) Choix des outils appropriés

E) Démontage de l'ensemble mécanique, s'il y a lieu
F) Remplacement de l'élément défectueux, s'il y a lieu
G) Remise en marche par une intervention mineure
H) Remontage de l'ensemble mécanique
I) Application des mesures de sécurité

Procéder aux différents essais prescrits dans le guide d'entretien. (3)

A) Essais fonctionnels
B) Mode d'interprétation des tableaux de référence
C) Application des normes de précision requises pour chaque instrument
   - par le fabricant
   - par l'entreprise

Remplir les fiches d'entretien et faire des recommandations. (3)

A) Regroupement des données
B) Inscription des données sur les fiches d'entretien
C) Analyse de l'information afin de tirer les conclusions appropriées
D) Rédaction d'un rapport contenant des recommandations

Préparer des rapports de vérification d'équipement. (3)

A) Définition du problème
   - mauvaise conception
   - erreur de montage
   - matières premières de mauvaise qualité
   - erreur d'ajustement ou de calibrage
B) Distinction des points importants dans la description du problème
C) Rédaction du rapport

Vérifier le niveau des lubrifiants, la pression, etc., conformément aux spécifications du fabricant. (3)

A) Niveau du liquide
   - cuves
   - bacs
   - réservoirs
   - accumulateurs
B) Pression au manomètre
C) Égouttement de l'huile
   - graisseur compte-gouttes
   - lubrification sous pression

Entretenir les appareils, les systèmes et les accessoires de lubrification en respectant le processus approprié. (3)

A) Nettoyage des parties
B) Changement des joints d'étanchéité
   - statiques
   - dynamiques
C) Débouchement des gicleurs pulvérisateurs

Lubrifier l'équipement de transformation alimentaire. (3)

A) Examen de l'équipement à lubrifier
B) Choix des outils de lubrification
C) Choix du lubrifiant approprié
D) Respect des règles de salubrité et de sécurité

Énumérer les raisons d'un programme d'entretien de l'équipement et de la machinerie. (2)

A) Ralentissement du vieillissement des parties et des pièces
B) Réduction de la fréquence des interventions
C) Diminution de l'importance des bris

Passer en revue les différents types de fiches ou registres d'entretien préventif. (1)

A) Entretien périodique d'accessoires
   - utilisation
   - fréquence
B) Lubrification, graissage
C) Indication des matières premières : pièces changées
D) Information générale : réparations effectuées

Distinguer les modes d'entretien à utiliser dans tous les secteurs. (2)

A) Dépannage, à l'occasion d'une avarie
B) Réparation systématique, pour des raisons de sécurité
C) Prévention générale, du point de vue économique

Distinguer les facteurs influençant l'élaboration d'un calendrier d'entretien. (2)

A) Fréquence d'entretien
B) Machinerie disponible
C) Teneur du contrat de travail

Constituer un dossier d'entretien en rassemblant tous les documents pertinents. (3)

A) Implantation et identification du matériel à entretenir
B) Documents à réunir par machine et appareil
   - dossiers-machines
   - dessins
   - notices d'entretien
   - catalogue de pièces de rechange
   - inventaire des rechanges
C) Dossiers de fabrication et d'achat de matériel

Différencier les fiches d'entretien préventif. (2)

A) Selon le type d'appareils, d'instruments, de systèmes, de procédés
B) Selon l'échéance du travail à exécuter
C) Selon l'équipement de vérification nécessaire
D) Selon les outils à utiliser
E) Selon la technique à utiliser

Planifier, avec la personne responsable, l'entretien préventif de la machinerie et de l'équipement. (3)

A) Entretien général
   - systèmes de distribution des fluides
   - nettoyage des lieux et des installations

B) Entretien particulier
- maintien des moyens de production en bon état
- contrôle des dispositifs de sécurité
- réduction des délais de production
- suggestions d'amélioration des services d'entretien inhérents à la production

---

Assurer le suivi du calendrier d'entretien de la machinerie et de l'équipement. (3)

A) Vérification du dossier d'entretien de l'équipement et de la machinerie
B) Vérification du dossier de chaque pièce de machinerie et d'équipement
C) Consultation du calendrier de vérification et de réglage
D) Détection immédiate des anomalies
E) Communication rapide des anomalies au mécanicien
F) Consultation des opérateurs au sujet du fonctionnement de la machinerie et de l'équipement

---

Distinguer les outils à affûter lors du travail de préparation des aliments. (2)

A) Couteaux
B) Couperet
C) Trancheuse
   - à viande
   - à pain
D) Hachoir
E) Machines spécialisées

Localiser les défauts des pièces coupantes et des parties mobiles et fixes de l'équipement alimentaire. (3)

A) Usure
B) Cassure ou bris
C) Rainure
D) État des surfaces usinées

Distinguer et caractériser les outils d'affûtage. (2)

A) Courroie (outil motorisé)
B) Meule, manuelle ou mécanique
C) Limes
D) Diamant (ou queue de rat)
E) Pierre douce

Affûter l'outillage tranchant selon la méthode appropriée. (3)

A) Affûtage grossier
   - couperet
   - hachette
   - serpe
   - gargot
B) Affûtage de précision
   - couteaux de la trancheuse
   - couteaux à viande (hachoir)

TITRE : 07-06 SÉCURITÉ ET PREMIERS SOINS

OBJECTIF : Appliquer les mesures de sécurité et donner les premiers soins.

Distinguer les éléments importants d'un programme de sécurité du travail. (2)

A) Promotion de la sécurité
B) Nomination de responsables de la sécurité
C) Identification des situations potentiellement dangereuses
D) Fourniture de vêtements et d'accessoires de sécurité
E) Application d'un mode de fonctionnement prévoyant des mesures de sécurité
F) Administration des soins appropriés en cas de blessures mineures ou majeures
G) Administration des premiers soins selon les consignes de l'Ambulance St-Jean
H) Application des mesures gouvernementales ou syndicales relatives à la sécurité industrielle
I) Instruction d'une enquête à la suite d'un accident
J) Recommandation de moyens pour éliminer les risques d'accidents

Passer en revue les organismes régissant les mesures de sécurité obligatoires. (1)

A) Gouvernement
B) Autorité en place
C) Regroupement de professions, association professionnelle (décret)
D) Syndicat

Identifier les lois et règlements ayant trait à la santé. (1)

A) Loi sur la santé et la sécurité du travail
B) Lois des établissements commerciaux et industriels
   - construction
   - alimentation
C) Règlements municipaux

Observer les règles de sécurité relatives à l'utilisation d'appareils de manutention. (3)

A) Garder propres et en lieu sûr le matériel et les outils
B) Attention à la négligence
C) Attention lors du soulèvement de pièces trop lourdes sans l'utilisation d'un équipement approprié
D) Port de vêtements sécuritaires
E) Port des lunettes de sécurité
F) Connaissance du fonctionnement d'un appareil avant son utilisation
G) Replacement des gardes avant de se servir des machines
H) Arrêt de la machine pour tout contrôle ou réglage
I) Attention aux outils coupants ou pointus dans ses poches
J) Connaissance du fonctionnement des extincteurs et des règles à observer en cas d'incendie
K) Connaissance des premiers soins à donner pour toutes blessures, aussi mineures soient-elles

Reconnaître les principales sources de danger sur un lieu de travail. (4)

A) Sorties et escaliers
B) Équipement en mouvement
C) Éclairage, ventilation
D) Recouvrement des surfaces
E) Équipement particulièrement dangereux
F) Équipement automatique
G) Élévateurs et mécanismes de levage
H) Bouilloires et récipients pressurisés
I) Électricité
J) Équipement manuel
K) Environnement
   - gaz
   - radiations
   - bruit
   - poussière
   - lumière

Distinguer les mesures de sécurité relatives à la mise en marche de l'équipement de transformation de produits alimentaires. (2)

A) Protection électrique adéquate
   - fusible de surcharge
   - mise à la terre
   - protection des employés contre des décharges électriques
B) Protection mécanique
   - protecteur fixe
   - levier de sécurité

Appliquer les mesures de sécurité relatives à l'équipement de transformation de produits alimentaires. (3)

A) Ouverture séquentielle des valves de circulation
B) Respect des capacités de la machine
C) Attention prêtée aux gestes des compagnons ou compagnes de travail
D) Lecture périodique des manomètres et thermomètres

Indiquer les objectifs d'un programme de sécurité du travail. (1)

A) Contribution à la qualité de vie
B) Baisse des frais d'exploitation
C) Autres
   - accomplissement d'un devoir moral
   - amélioration des relations humaines

Passer en revue les frais encourus en cas d'accident, autres que les frais médicaux et les prestations d'assurance. (1)

A) Temps de travail supplémentaire des employés non blessés
B) Réparation ou remplacement du matériel et de l'outillage endommagés
C) Prestations autres que celles de la Commission de la santé et de la sécurité du travail
D) Rémunération du travail supplémentaire
E) Temps de travail supplémentaire des cadres
F) Coût de formation d'un remplaçant ou d'une remplaçante
G) Perte de productivité lors du retour au travail de la personne qui a été blessée
H) Frais médicaux non couverts par la Commission de la santé et de la sécurité du travail
I) Temps de consultation des cadres et des commis, lors de l'enquête et du traitement des données

Passer en revue les causes possibles des accidents provoqués par la négligence ou la maladresse d'un employé en fonction. (1)

A) Inattention ou maladresse lors de la manipulation des outils ou de l'équipement léger
B) Négligence dans les habitudes de travail
   - en manipulant des objets lourds
   - en travaillant avec de l'huile chaude
   - en travaillant avec de la vapeur
   - en travaillant avec des objets très chauds
   - en travaillant avec de la chaleur et de la pression
   - en s'exposant aux sources d'énergie
     a) électricité
     b) gaz
     c) micro-ondes
     d) rayons infrarouges

Passer en revue les méthodes de prévention d'incendies et de lutte contre les incendies. (1)

A) Adoption de mesures élémentaires pour éviter la propagation d'un incendie
   - suppression des aménagements inflammables
   - élimination des courants d'air
   - signalisation des sorties
   - construction, utilisation d'escaliers de secours
B) Installation d'appareils de détection
   - détection thermique
   - prédétection par détection de gaz et de fumée
C) Adoption de mesures préventives et de premiers secours
   - adoption de mesures particulières
     a) isolement des locaux
     b) entraînement du personnel
     c) intervention rapide en cas de danger
     d) liaison directe avec le service des incendies
     e) désignation d'un employé par service comme responsable des opérations
   - documentation
     a) connaissance des lois en vigueur
     b) consultation des documents de référence des établissements publics
   - communication de consignes en cas d'incendie
     a) consignes générales données au personnel
     b) consignes particulières données aux responsables de l'inspection
     c) consignes spéciales données aux chefs de services (inspection et rapport écrit)
     d) consignes données aux réceptionnistes
   - différenciation des types de feux
     a) feu sec : combustion vive avec ou sans flammes, mais avec formation de braises
     b) feu de solides ou liquides, dit gras : alcool, hydrocarbures, solvant
     c) feu de gaz : propane, butane, méthane
     d) feu non classifié : plastique et métal
   - différenciation des types d'extincteurs
     a) feu sec
        1- extincteur à eau
        2- extincteur à eau pulvérisée
        3- extincteur à mousse
     b) feu gras
        1- extincteur à eau pulvérisée
        2- extincteur à mousse
        3- extincteur à gaz carbonique
        4- extincteur à poudre
        5- extincteur contenant des dérivés halogènes du carbone
     c) feu de gaz : extincteur à poudre

Passer en revue les principaux éléments d'une structure organisationnelle de prévention des accidents. (1)

A) Effectif à temps plein
B) Situation de l'effectif dans l'organisation
C) Pouvoirs
D) Qualification des spécialistes
E) Comité de sécurité
   - objectifs
   - mandat
   - membres
   - mode de fonctionnement

Interpréter le code de sécurité des couleurs. (2)

A) Rouge (danger) : interrupteurs et extincteurs chimiques
B) Orange : pièces mobiles dangereuses
C) Jaune : pièces immobiles dangereuses
D) Vert (aucun danger)

Décrire le principe de fonctionnement des différents types d'alarmes automatiques. (2)

A) Mode de fonctionnement
B) Nature de l'agent extérieur commandant l'action du détecteur
C) Sensibilité

Décrire la façon de donner les premiers secours, en cas de décharge électrique. (2)

A) Élimination du contact de la victime avec le conducteur
B) Respiration artificielle par pression et élévation des coudes
C) Réanimation par la méthode du bouche à bouche

Donner les premiers soins à la suite d'un accident, selon les programmes de prévention établis. (3)

A) Application des consignes de l'Ambulance St-Jean
B) Application des consignes du service de sécurité
C) Application des consignes d'un organisme qualifié

Informer les employés d'une cuisine d'établissement des mesures à prendre en cas d'accident. (3)

A) Collecte des données
B) Préparation de l'information
   - mesures préventives
     a) chutes d'objets et d'individus
     b) brûlures
     c) coupures
     d) contusions
     e) décharges électriques
     f) explosions
     g) incendies
     h) collisions
   - mesures prophylactiques
     a) en cas d'incendie
        1- de gras
        2- de matière textile
        3- de papier
        4- d'autre nature
     b) en cas d'accident mineur
        1- premiers soins pour coupures
        2- premiers soins pour brûlures
        3- premiers soins pour contusions
        4- premiers soins pour chocs
     c) en cas d'accidents graves
        1- blessure grave
        2- choc
        3- perte de conscience
C) Choix du mode de diffusion
D) Organisation du matériel
E) Organisation de la diffusion
F) Diffusion
G) Prise en compte de la rétroaction
H) Évaluation
I) Établissement d'un programme de prévention

Passer en revue les conditions d'hygiène à observer lors du lavage manuel de la vaisselle (verres, ustensiles) et de l'équipement de préparation, dans une cuisine d'établissement. (1)

A) Espace adéquat
B) Nombre suffisant d'éviers
   - lavage
   - rinçage
   - cycle hygiénique
C) Éviers de dimensions adéquates
D) Approvisionnement en eau chaude (49 degrés Celsius), très chaude (plus de 77 degrés Celsius) et froide
E) Surfaces de travail dotées de tuyaux d'écoulement des eaux
   - pour le nettoyage de l'équipement, avant le lavage
   - pour l'évacuation de l'eau de l'équipement, après le cycle hygiénique
   - pour le tri, après les opérations

Surveiller l'application des mesures de sécurité. (3)

A) Information
   - écrite
     a) panneau
     b) feuillets
   - orale
     a) conférence
     b) colloque
     c) rencontre individuelle
     d) session d'étude
B) Sanction
   - prévue par l'entreprise
   - prévue par la législation provinciale

Afficher des avis de sécurité à des endroits déterminés. (3)

A) Choix de l'information
B) Affichage
   - dans tous les services
   - dans les corridors
   - dans les salles d'employés

Rendre compte par écrit, aux autorités concernées, d'un danger éventuel ou imminent. (3)

A) Service
B) Équipement
C) Dispositif de protection
D) Mécanisme de prévention

Décrire le contenu d'une trousse de premiers soins. (1)

A) Désinfectants
B) Pansements
C) Attaches
D) Instruments

Déterminer la nature de la blessure afin de ne pas l'aggraver. (3)

A) Détermination des circonstances de l'accident ou de la maladie
   - chute
   - coupure
   - brûlure
   - incendie
   - électrocution
B) Relevé des symptômes qu'éprouve le blessé
C) Relevé de toutes les manifestations d'un état anormal
D) Examen rapide et méthodique du blessé pour localiser la blessure

Établir la marche à suivre lors d'une opération de secours. (3)

A) Identification et traitement des cas les plus urgents
   - respiration artificielle
   - hémorragie
   - choc
B) Déplacement du blessé, seulement si nécessaire
   - le blessé est en danger là où il est
   - le blessé gêne ou bloque la circulation

C) Organisation immédiate des secours avec l'aide des témoins
- recherche d'un médecin et d'un moyen de transport
- recherche du matériel nécessaire
  a) couverture de laine
  b) boissons chaudes
  c) bandages
  d) éclisses
- contrôle de la circulation pour éviter d'autres blessures ou accidents

D) Protection du blessé contre les refroidissements en le couvrant
- d'une couverture de laine
- d'un manteau

E) Soulagement de la peur et de l'angoisse du blessé
- par des paroles rassurantes
- par une attitude calme
- par l'exécution efficace du traitement

Donner un traitement approprié aux blessures les plus fréquentes. (3)

A) Blessure à la tête
B) Brûlure
C) Choc
D) Contusion
E) Corps étranger dans l'oeil
F) Dislocation
G) Fracture
H) Hémorragie
I) Foulure

TITRE : 07-07 **PROTECTION DES CONSOMMATEURS**

OBJECTIF : **Renseigner les consommateurs sur l'équipement et la production des entreprises de transformation d'aliments; effectuer les enquêtes nécessaires à leur protection.**

Passer en revue la législation et les programmes destinés à la protection du consommateur, en matière d'alimentation. (1)

A) **Législation et programmes fédéraux**
- ministère de la Consommation et des Corporations
- ministère de la Santé et du Bien-être social
- ministère de l'Agriculture
- ministère de l'Environnement (Service des pêches)

B) Législation provinciale
- ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- ministère de la Santé et des Services sociaux
- Office de la protection du consommateur

C) Législation municipale

D) Groupements et associations de consommateurs
- Association des consommateurs du Canada (ACC)
- Association coopérative d'économie familiale (ACEF)
- Association pour la protection des automobilistes (APA)
- Fédération des consommateurs du Québec (FCQ)
- Institut de promotion des intérêts du consommateur (IPIC)

Interpréter certains articles de la *Loi de la protection du consommateur*. (2)

A) Interdiction des ventes pyramidales

B) Dispositions générales et particulières des divers contrats
- possibilité de rompre un contrat conclu avec un vendeur à domicile
  - a) en retournant les biens
  - b) au moyen d'un avis
- négociation du contrat : les effets de commerce, chèques ou billets, forment un tout avec le contrat
- cession du contrat

C) Cartes de crédit sur demande

D) Publicité conforme aux produits

E) Achat effectué dans un but précis

F) Droit aux garanties annoncées

G) Accès, sur demande, au dossier de crédit

Définir les buts des groupements de consommateurs. (2)

A) Amélioration constante de la qualité des biens et des services offerts aux consommateurs

B) Amélioration de l'information dont ils disposent
- diffusion des résultats des tests
- vulgarisation de l'information "scientifique"
- information complète
  - a) comparant la qualité de produits concurrents
  - b) comparant le chiffre des ventes de produits concurrents

C) Demande de législation aux fins de protection du consommateur

D) Respect de la liberté d'achat du consommateur

E) Amélioration de la sécurité
- individuelle
- collective : protection contre la pollution industrielle de l'environnement

Décrire les responsabilités du consommateur pour assurer l'efficacité réelle des lois visant à le protéger. (2)

A) Lecture de l'étiquette
- type de produit
- spécifications du produit

B) Développement d'un esprit critique face aux allégations publicitaires
- information
- comparaison des produits
  - a) spécifications
  - b) prix unitaire
- lutte contre l'indifférence

C) Rapport aux autorités compétentes sur tout produit réellement insatisfaisant ou contaminé
- communication avec les responsables de la distribution
- communication avec un bureau de protection du consommateur
- communication avec le ministère de la Consommation et des Corporations
- pressions morales et représentations
- réclamation en justice

D) Prévention
- rangement des aliments
- cuisson des aliments
- utilisation adéquate de tout produit

E) Établissement d'un budget
- suivi du budget
- emprunt, en cas d'extrême nécessité seulement

Distinguer les sources de référence pertinentes et utiles à la constitution de dossiers sur l'alimentation et la protection du consommateur. (2)

A) Publications du ministère de la Santé et du Bien-être social
- dépêches
- standards de nutrition
- aliments, santé et lois
- rapports de Nutrition Canada

B) Publications du ministère de la Consommation et des Corporations

C) Publications du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
D) Publications de la Commission de surveillance des prix des produits alimentaires
- détaillants d'alimentation
- prix des oeufs
- prix du pain
- industrie laitière
- boeuf haché
- prix du boeuf
- boeuf et porc
- profits des sociétés d'alimentation
- prix et politiques en matière de sucre
- prix du porc
- fluctuations des prix des aliments
- prix du poulet à griller

E) Copies de lois, règlements et ordonnances
F) Publications d'agences de protection du consommateur
- Réveil du consommateur
- publications de l'Office de protection du consommateur

G) Autres
- Marketing social
- Consumer's Report
- Nutrition Today
- revues des associations de diététistes
- revues des associations d'économie familiale

Enregistrer les plaintes des consommateurs en matière d'alimentation ou d'appareils ménagers, qui se rapportent le plus souvent à l'exploitation, la fraude et la publicité mensongère. (3)

A) Inscription de la date et du lieu de la plainte
B) Examen de statistiques descriptives du plaignant
C) Identification du produit, du fabricant, du fournisseur, etc.
D) Identification du présumé délit
E) Enregistrement systématique de l'information
- par écrit, sur le formulaire approprié
  a) après la réception d'une plainte écrite
  b) après une communication verbale
     1. en personne
     2. par téléphone
- sonore
- codifié

Distinguer les moyens dont on dispose pour neutraliser une publicité mensongère concernant un produit de consommation. (2)

A) Riposte immédiate
B) Diffusion d'une contre-publicité
- analyse du contenu
- rétablissement du sens
- attaque des points faibles
- relevé des contradictions
- mise en doute

C) Diffusion d'information par des experts reconnus
D) Propagation de rumeurs
E) Priorité accordée à la satisfaction d'autres besoins
F) Usage de slogans et de symboles
G) Usage du ridicule

Constituer un dossier pour donner suite à des plaintes de consommateurs. (3)

A) Identification du sujet
B) Collecte de données
- documentation pertinente
- rapports de recherche
- rapports d'enquête
- sondages
- plaintes des consommateurs
- rapports d'infractions
- autres

C) Vérification des allégations
- étude de la réalité
- confirmation ou négation des faits

D) Classement des documents
E) Constitution d'un dossier

Faire des enquêtes afin de vérifier l'application des lois sur la protection du consommateur. (4)

A) Détermination des buts de l'enquête
- vérification de la satisfaction des consommateurs à l'égard d'un produit
- vérification de l'insatisfaction des consommateurs à l'égard d'un produit
- vérification du mode d'application d'une loi
- vérification des implications d'une anomalie ou d'un délit

B) Collecte de données
- par questionnaire
- par sondage systématique
- par un ensemble de rapports
  a) groupe témoin
  b) plaintes de consommateurs
  c) comité d'étude
  d) rapports d'inspecteurs
- par analyse et observation directe

C) Traitement des données
D) Formulation des résultats de l'enquête

TITRE : 07-08 COMPTABILITÉ

OBJECTIF : Effectuer différentes opérations comptables

A) Comptabilité;
B) Comptes fournisseurs;
C) Comptes-clients;
D) Solde final du relevé de compte;
E) Rédaction d'un rapport financier;
F) Préparation d'un budget;
G) Contrôle des frais d'exploitation.

RÉFÉRENCE : 07-04 Tenue de caisse et dépôts

A) COMPTABILITÉ

Distinguer les termes relatifs à la comptabilité de prix de revient. (2)

A) Coût de la main-d'oeuvre directe
B) Coût de la main-d'oeuvre indirecte
C) Coût d'achat de la matière première
D) Frais de fabrication
E) Comptabilité industrielle ou comptabilité de prix de revient
F) Prix de revient par commande
G) Prix de revient de fabrication uniforme et continue
H) Coût de fabrication des produits en cours
I) Coût de revient des produits finis

Passer en revue les éléments d'un fichier de contrôle de fabrication d'un produit. (1)

A) Fichier de la matière première
   - réception
   - mise en circulation
   - quantités restantes
B) Documents nécessaires à la comptabilisation de la main-d'oeuvre
   - carte de pointage hebdomadaire pour horodateur
   - fiche de travail
   - relevé de production
C) Fiche de prix de revient
   - quantité de produits
   - coûts afférents à la fabrication
     a) matière première
     b) main-d'oeuvre
     c) frais généraux

Tenir à jour un fichier d'inventaire permanent indiquant le coût de la matière première d'une entreprise de fabrication. (3)

A) Interprétation de la pièce justificative
   - demande de sortie de matériel
   - facture pour achat de matériel
B) Établissement de la carte et désignation de la matière première
C) Prise en note de la variation de l'inventaire ou des mouvements des stocks physiques
   - date
   - entrées
   - sorties
   - solde d'inventaire (quantités restantes)
   - prix
D) Calcul de la valeur des stocks en fonction des entrées et sorties d'articles
E) Établissement du solde constant

Distinguer les différents coûts constituant le prix de revient. (2)

A) Coût des matières premières, machines, installations et commodités annexes
B) Coûts afférents à la fabrication
   - main-d'oeuvre
   - fabrication
   - pertes et dépréciation
   - stockage, manutention et emballage
   - contrôle
   - formation
C) Dépenses annexes
   - frais de vente
   - publicité
   - frais généraux
   - frais administratifs

Calculer les coûts des produits finis et de ceux en cours. (3)

A) Comptabilisation des produits en cours en fonction des produits finis
B) Calcul de l'équivalence nette entre les quantités de produits
   - total des produits finis
   - comparaison
C) Détermination du coût unitaire des produits finis
   - matière première
   - main-d'oeuvre directe
   - frais généraux de fabrication
   - total

D) Calcul des prix unitaires des produits en cours
- inventaire de début de période
- inventaire de fin de période

E) Répartition du coût des produits en cours et des produits finis
- produits finis
  a) partie qui était en cours au début de la période
  b) produits finis au début de la période
- produits en cours à la fin de la période

Répartir les frais de l'entreprise entre ses divers paliers et services. (3)

A) Interprétation des principaux modes de répartition
- montants versés en salaires
  a) main-d'œuvre directe
  b) main-d'œuvre indirecte
- heures d'utilisation de l'équipement ou du service
- espace occupé par chaque service

B) Calcul des montants à imputer aux différents services
- électricité, chauffage, éclairage
- amortissement du bâtiment
- taxes
- frais divers de services

C) Répartition des frais

B) COMPTES FOURNISSEURS

Numéroter ou relire où se font les sorties d'argent. (1)

A) Caisse
B) Service de la comptabilité (comptes fournisseurs)

Passer en revue les opérations d'exploitation nécessitant des sorties d'argent. (1)

A) Paiement des fournisseurs
B) Paiement de taxes, impôts et autres
C) Pige des employés
D) Rabais sur les ventes

Déterminer un mode de paiement des fournisseurs. (3)

A) Selon l'équipement mécanique comptable disponible
B) Autorisation du paiement
C) Détermination de la marche à suivre obligatoire
- émission d'un chèque après acceptation de la facture par la personne autorisée
- envoi du chèque
  a) lettre enregistrée
  b) courrier matin
  c) lettre ordinaire
- enregistrement manuel ou mécanique de l'opération
- classement de la facture

C) COMPTES-CLIENTS

Caractériser les différentes formes de crédit à la consommation. (2)

A) Selon le délai de paiement
B) Selon les frais de service
C) Selon le montant de crédit acceptable
D) Selon les contrats de vente
E) Selon les avantages qu'elles présentent pour l'entreprise

Nommer les différents recouvrements monétaires possibles. (1)

a) Escomptes sur achats
- règlement de la dette avant l'expiration d'une période déterminée
- remise quantitative

b) Comptes-clients

Tenir à jour les comptes-clients. (3)

A) Avant paiement
- ouverture d'une fiche sur le client et enregistrement de son compte
- ajout au dossier du client de l'original ou d'une copie du contrat de vente, ou des pièces justificatives
- conservation au dossier d'une copie de toute lettre ou facture envoyée au client

B) Après le paiement
- classement du dossier dans les comptes payés
- avis au caissier
  a) fermeture du compte
  b) opérations comptables nécessaires

Différencier les manières de procéder pour percevoir un compte en souffrance. (2)

A) Classement chronologique des comptes-clients
B) Envoi périodique d'un état de compte
C) Appels téléphoniques de rappel
D) Envoi de lettres de plus en plus pressantes
E) Mise en demeure
F) Utilisation d'une agence de recouvrement

Vérifier les comptes-clients en appliquant la politique de la maison. (3)

A) Addition des soldes débiteurs
B) Déduction des sommes perçues et des créances irrécouvrables

D) SOLDE FINAL DU RELEVÉ DE COMPTE

Distinguer toutes les rentrées et les sorties d'argent. (2)

A) Rentrées d'argent
- identification des façons d'encaisser l'argent
- identification des sources de rentrées d'argent

- détermination des modes de paiement
  a) petite caisse
  b) caisse centrale
  c) bureau de crédit
- détermination de la marche à suivre pour fermer une caisse
- détermination de la marche à suivre en cas de rabais, remise ou paiement par la petite caisse
- détermination de la marche à suivre en cas de paiement par chèque

B) Sorties d'argent
- identification des lieux où se font les sorties d'argent
- identification des opérations d'exploitation nécessitant des sorties d'argent à la caisse
- détermination de la marche à suivre en cas de paiement d'un fournisseur par chèque

---

Différencier diverses formules administratives selon leur utilisation. (2)

A) Demandes d'achat
B) Appels d'offres
C) Soumissions
D) Bons de commande
E) Bordereaux de livraison
F) Lettres de voiture
G) Factures
H) Notes de crédit

Nommer les types de contrôle de factures. (1)

A) Contrôle de conformité (aspect des ententes)
B) Contrôle de comptabilité

Distinguer les différentes parties d'un relevé de compte. (2)

A) Nom et adresse du fournisseur et du client
B) Période couverte par le relevé
C) Date du relevé
D) Achats ou services
E) Notes de crédit
F) Acomptes et versements
G) Solde final

Vérifier les calculs du solde final d'un relevé de compte. (3)

A) Solde du début
B) Achats
C) Acomptes ou versements
D) Intérêts ou frais divers
E) Solde final

E) RÉDACTION D'UN RAPPORT FINANCIER

Énumérer le contenu d'un rapport financier. (1)

A) Coûts et dépenses
B) Revenus
C) Profits et pertes

Distinguer la terminologie de base d'un rapport financier. (2)

A) Actif
B) Passif
C) Capital
D) Immobilisations
E) Capital-actions
F) Revenus
G) Dépenses
H) Inventaire
I) Petite caisse
J) Recettes
K) Sorties d'argent
L) Profits ou bénéfices
M) Déficit

Passer en revue les termes courants utilisés dans un rapport financier. (1)

A) Actif
   actif à court terme (disponible)
   a) caisse
   b) petite caisse
   c) comptes-clients
   d) provision pour créances douteuses
   e) inventaire
   f) assurances payées d'avance
   g) intérêts courus à recevoir
   h) fournitures de bureau
   actif
   a) terrain
   b) bâtiment
   c) équipement
   actif intangible
   a) clientèle, achalandage
   b) brevets, marques déposées
B) Passif
   passif à court terme
   a) comptes fournisseurs
   b) salaires dus
   passif à long terme
   a) obligations remboursables
   b) emprunts hypothécaires
C) Capital
   investissement
   a) profits ou pertes
   b) prélèvement
   c) capital
   d) capital-actions

Distinguer les éléments qui doivent figurer sur le rapport financier d'un service alimentaire. (2)

A) Revenus
   ventes
   a) aliments
   b) boissons
   c) services
   autres revenus
   a) placements (intérêts)
   b) cantines, distributrices automatiques
   total des revenus

B) Dépenses
- coût des aliments
- coût des boissons
- dépenses contrôlables
  - a) salaires
  - b) bénéfices marginaux
- dépenses d'exploitation
  - a) publicité
  - b) promotion
  - c) imprimerie
  - d) services publics et commodités
  - e) frais généraux
  - f) réparation et maintenance
  - g) permis
- total des dépenses

C) Profits bruts avant impôts
D) Profits nets ou pertes

Établir en quoi consiste l'analyse d'un rapport financier. (2)

A. Étude de la situation monétaire (rentabilité)
B. Examen des dépenses injustifiées ou exagérées
C. Étude des profits
D. Étude des projections financières et possibilités futures
E. Étude de l'écart entre les coûts réels et les budgets
F. Étude des mauvaises situations financières

Rédiger un rapport financier pour une cuisine d'établissement, une cuisine privée ou un service de diététique, ou toute autre opération comptable se rapportant à l'alimentation. (3)

A) Détermination du type de document à produire
B) Détermination des revenus
C) Calcul des coûts et frais de fonctionnement
D) Évaluation des profits ou des pertes

Interpréter les données enregistrées dans le rapport financier d'un service alimentaire, institutionnel ou privé. (2)

A) Identification du document
B) Examen des revenus
C) Examen des dépenses
D) Examen des conclusions sur la situation bénéficiaire ou déficitaire du service

F) PRÉPARATION D'UN BUDGET

Nommer les avantages d'une prévision budgétaire. (1)

A) Connaissance accrue de l'entreprise ou du service par l'étude des résultats passés
B) Planification d'une augmentation graduelle du chiffre d'affaires
C) Découverte de dépenses qui nécessitent une surveillance attentive
D) Possibilité de prendre des décisions plus facilement en ce qui concerne les opérations
E) Possibilité de mieux diriger les opérations

Passer en revue les documents permettant d'étudier les résultats antérieurs d'une entreprise ou d'un service. (1)

A) Rapport financier
- coût de la main-d'oeuvre
- coût des matières premières
- frais généraux d'exploitation
  - a) entretien
  - b) réparations
  - c) amortissement

B) Inventaires et coefficient de rotation des stocks
C) Demandes d'achat
D) Rapport entre frais d'exploitation et prix de vente
E) Budget des différents services
F) Comptes de provision pour dépréciation et comptes de passage
G) Journaux auxiliaires
H) Écritures de régularisation
I) Chiffrier

Évaluer le bien-fondé d'une dépense. (4)

A) comparaison entre les ventes et les revenus
B) Examen d'une dépense excédentaire en comparaison de ce qu'elle rapporte
C) Examen de chaque dépense
D) Analyse de chaque dépense

Énumérer les modifications possibles à l'intérieur d'une entreprise ou d'un service et leurs conséquences sur l'ensemble des opérations. (1)

A) Modifications
- diversification du produit
- abandon d'un projet ou d'un produit
- agrandissement de l'entreprise ou du service

B) Conséquences
- augmentation du volume d'affaires
- diminution du volume d'affaires
- augmentation des dépenses
- augmentation des profits
- diminution des profits

Effectuer des contrôles réguliers pour bien gérer l'ensemble des opérations d'une entreprise ou d'un service. (3)

A) Comparaison des résultats obtenus avec les prévisions établies
B) Comparaison des projets en rapport avec les ventes et les budgets proposés

Caractériser le processus d'établissement des prévisions budgétaires. (2)

A) Étude des coûts
- analyse de l'état des revenus et dépenses
- ajout à cette analyse des changements prévus dans le prochain exercice
- indication de toute augmentation ou diminution de revenu ou de dépense

B) Détermination du nouveau chiffre d'affaires
- en tenant compte du produit
- en tenant compte des analyses de marché

C) Détermination du coût des marchandises vendues (rapport entre prix d'achat, frais d'exploitation et prix de vente)

D) Détermination des coûts engendrés par chaque dépense en rapport avec l'augmentation prévue des ventes et des coûts
- plus de ventes = plus d'espace, plus de stock, plus de personnel
- amortissement du nouvel équipement
- taxes plus élevées
- coûts d'assurances peut être plus élevés
- plus de comptes clients

Nommer les préalables nécessaires à l'établissement d'un budget de: (1)

A) Organisation d'un budget
B) Examen des rapports financiers passés
C) Interprétation des données
D) Connaissance des spécifications et exigences de l'entreprise ou du service

---

Distinguer les dépenses prévisibles nécessaires au fonctionnement d'un service alimentaire et leurs conséquences sur le plan budgétaire. (2)

A) Achats
- produits comestibles
  - a) périssables
  - b) non périssables
- produits non comestibles
- équipement
- intérêts du financement des achats, s'il y a lieu

B) Décoration
- équipement lourd, commercial et domestique
- vaisselle, coutellerie et linge de
- aménagement et installations diverses
- fleurs

C) Personnel
- salaires
- avantages sociaux

D) Administration générale
- gérance
- frais d'énergie
- comptabilité
- annonces
- réparations
- sécurité
- assurances
- imprévus
- publicité
- promotion

E) Permis et taxes

F) Charge de sécurité pour parer certaines situations
- fluctuations du marché
- hausse du coût de la vie
- négociations en cours ou futures
- fluctuations de la clientèle
- bris ou mauvais fonctionnement de l'équipement
- vandalisme
- besoins nouveaux

Distinguer les types de financement et les sources de revenus possibles d'un service alimentaire. (2)

A) Autofinancement
- avec objectifs de rentabilité
- sans but lucratif

B) Subvention
- totale
- partielle
  - a) gratuité des espaces
  - b) gratuité de certains services
  - c) compensation des différences entre prix de vente et prix de revient (opération déficitaire)
  - d) en cas de déficit

C) Autres sources de revenus
- revenus provenant de la clientèle
  - a) services de restauration et de traiteur
  - b) ventes au comptoir
  - c) distributrices automatiques
- allocations budgétaires
  - a) du service
  - b) de l'établissement
  - c) du gouvernement
- actions et obligations
  - a) privées
  - b) publiques

Indiquer les avantages d'établir un budget pour chacun des services d'un établissement. (1)

A) Contrôle des dépenses des différents services
B) Facilité de déceler les problèmes financiers de l'établissement

---

Décrire le budget d'un service alimentaire. (2)

A) Coûts des dernières années
B) Coûts prévus pour l'année en cours
C) Données des dépenses de l'exercice en cours
D) Revenus de l'exercice

Préparer un budget pour un service alimentaire. (3)

A) Identification du type de budget à préparer
B) Établissement des prévisions de revenus
- provenant de la clientèle
- provenant de subventions
- provenant d'autres sources

C) Établissement des prévisions de dépenses, pertes et dépréciations
- achats
- personnel
- frais généraux
- taxes et permis
- autres

D) Répartition budgétaire
- globale
- par service ou sous-groupe
- par article

E) Détermination des profits ou pertes prévus

F) Calcul des suppléments nécessaires, s'il y a lieu
- demande de subventions
- demande d'allocations supplémentaires
- augmentation des prix de vente (revenus)
- autres suggestions
  a) réductions budgétaires
  b) réduction des dépenses

G) Présentation du budget
- forme écrite
- défense orale

H) Révision, s'il y a lieu

G) CONTRÔLE DES FRAIS D'EXPLOITATION

Donner les caractéristiques des coûts de fonctionnement. (1)

A) Dépenses ordinaires de fonctionnement
B) Dépenses extraordinaires de fonctionnement

Passer en revue les causes de pertes financières directes ou indirectes dans l'administration d'un service alimentaire, institutionnel ou privé. (1)

A) Relatives au personnel
- incompétence
- vol
- négligence
- insouciance
- vandalisme
- absences
  a) maladies
  b) débrayages
  c) grèves

B) Relatives au aliments
- manque de contrôle
  a) des achats
  b) de l'utilisation
  c) de la production
  d) de la distribution
  e) du service
- pertes pendant l'entreposage
  a) déshydratation
  b) oxydation
  c) élimination nécessaire de produits
  d) pollution
    1- biologique
    2- humaine
    3- causée par l'utilisation d'équipement
- grève ou perturbation économique dans un secteur de l'alimentation

C) Relatives à la clientèle
- vol
- gaspillage d'articles à usage unique
- vandalisme
- fluctuations de la clientèle

D) Relatives à l'équipement
- équipement inutilisé
- fonctionnement défectueux
- bris
- pannes
  a) d'électricité
  b) de vapeur
  c) de gaz

Distinguer certaines possibilités de diminution des dépenses de fonctionnement d'un service alimentaire. (2)

A) Par rapport au personnel
- utilisation plus efficace des employés
  a) embauche de personnel supplémentaire, sur demande seulement
  b) embauche de personnel supplémentaire à temps partiel, uniquement pour les heures de pointe
    1- avec avantages sociaux
    2- sans avantages sociaux
    3- même avec un salaire horaire plus élevé
- meilleur contrôle du rendement des employés
- meilleur contrôle des heures travaillées
- meilleure formation du personnel
- présentation de méthodes de travail plus efficaces
  a) division systématique des tâches
  b) simplification des tâches
  c) planification et organisation des tâches
- élimination du gaspillage et du vol
  a) d'aliments
  b) d'équipement léger
  c) d'articles à usage unique

B) Par rapport aux aliments
- analyse du menu
  a) révisions périodiques
  b) simplification
- plus grande utilisation d'aliments servis
- achat de portions d'aliments adéquates
  a) élimination de personnel
  b) standardisation des portions
- meilleur contrôle
  a) de la préparation
  b) de la distribution
  c) du service
- élimination des pertes et du gaspillage
- meilleur contrôle des achats
- vérification fréquente de l'utilisation des aliments
  a) analyse des achats et des ventes
  b) observation

C) Par rapport à l'équipement
- installation d'équipement plus moderne
  a) ayant une plus grande capacité
  b) permettant une production plus rapide
- réorganisation ou relocalisation plus rationnelles de l'équipement
- remplacement ou enlèvement d'équipement
  a) périmé
  b) inutile
  c) nécessitant continuellement des réparations
  d) dangereux et insalubre

D) Par rapport aux dépenses administratives
- simplification du processus administratif
- meilleur contrôle du gaspillage
  a) de temps
  b) des sources d'énergie
- meilleure gestion en général

E) Diminution des services offerts aux clients

Distinguer certains des éléments qui augmentent la rentabilité d'un service alimentaire. (2)

A) Limitation des prix de revient
B) Satisfaction de la clientèle
- qualité de la cuisine
- qualité du service
- salubrité des aliments et des lieux

C) Frais imputés aux clients
- prix de vente des éléments tangibles
  a) menus
  b) repas
  c) aliments
- prix de vente des éléments intangibles
  a) service
  b) ambiance

D) Rotation des stocks et utilisation maximale des installations
- de façon continue
- certaines heures seulement
- certains jours seulement

E) Segmentation, centralisation ou standardisation des opérations
- restaurant indépendant
- restaurant faisant partie d'une chaîne
  a) spécialisé
  b) non spécialisé
- production centrale et distribution
- cuisine d'établissement
  a) centralisée
  b) décentralisée

F) Mécanisation ou limitation de la production et du service, entraînant une diminution de personnel
- cuisson mécanisée des aliments
  a) micro-ondes
  b) rayons infrarouges
  c) autres moyens
- libre service
  a) cafétéria
  b) buffet
  c) distributrices automatiques

G) Ampleur du service alimentaire
H) Qualité de la planification et de l'organisation
I) Encouragement à la promotion des ventes de boissons alcoolisées

---

Contrôler l'utilisation et les pertes d'aliments en vue d'augmenter la rentabilité d'un service alimentaire. (4)

A) Identification du produit
B) Analyse des achats
- réalisation d'un inventaire initial à une date donnée
- enregistrement des achats pendant une période déterminée
- calcul de l'ensemble des articles en main
- réalisation d'un inventaire après une période donnée

C) Déduction de l'utilisation théorique pendant cette période
D) Analyse, au moyen de l'enregistrement qu'on en a fait, de l'ensemble des ventes justifiées par une pièce comptable
E) Préparation d'un rapport des achats
F) Déduction des quantités utilisées non justifiées par une pièce comptable, s'il y a lieu
- pertes
- produits non vendus

G) Suggestion de recommandations
- vérifications auprès des personnes concernées
- nouvelles décisions quant à l'achat
- nouvelles décisions quant à la production

Déterminer les principaux secteurs à surveiller pour limiter les coûts d'un service alimentaire. (2)

A) Achats
- surveillance des achats par un ou une responsable
- analyse des fournisseurs, des prix
- vérification du rapport qualité-prix
- vérification des achats effectués
- contrôle de la fréquence de livraison des fournisseurs
- enregistrement des commandes

B) Réception
- vérification de la qualité et de la quantité des produits achetés
- contrôle des entrées de marchandises
- détermination des tâches du ou de la réceptionniste

C) Distribution
- mode d'entreposage
- personnel désigné
- lieu d'entreposage
- mode d'inventaire
- marchandises faisant l'objet d'une demande d'achat

D) Contrôle de la réserve
- inventaire permanent
- quantité et valeur des stocks entreposés

E) Procédure d'inventaire
- dates des inventaires
- responsable des inventaires
- vérification des factures
- entrées faites sur les fiches d'inventaire
- causes de l'excédent ou de la pénurie de stock

F) Procédure comptable
- vérification des factures reçues (contenu)
- vérification des calculs effectués
- classement "à payer"
- déduction du budget des montants à payer, vérification des demandes d'achat
- vérification des prix
- calcul des coûts et des ventes

G) Demandes d'achat
- vérification des numéros de fournisseurs
- acheminement des copies aux bons destinataires
- signature par les personnes autorisées seulement
- vérification des copies et des originaux
- vérification de la concordance entre les remises et les quantités demandées

Éviter les pertes et la diminution du profit par un meilleur contrôle du coût des aliments. (3)

A) À l'achat
B) À la réception
C) À la distribution
D) Au contrôle de la réserve
E) Au moment de l'inventaire
F) Au moment des demandes d'achat
G) À la comptabilité

Établir des prévisions de coûts de fonctionnement. (4)

A) Examen du budget
B) Analyse des coûts antérieurs
C) Prévision des coûts engendrés par tout changement ou toute nouvelle politique mise en application

Déterminer les coûts de fonctionnement et donner les raisons de leur augmentation ou diminution. (2)

A) Temps supplémentaire
B) Augmentation des prix d'achat
C) Augmentation des salaires
D) Augmentation des taxes et impôts
E) Matériel défectueux ou usé

Limiter les frais d'exploitation d'un service alimentaire en effectuant une surveillance des revenus et des coûts directs et indirects. (3)

A) Contrôle des revenus (crédit, actif)
   - enregistrement des ventes par la lecture des caisses enregistreuses
   - contrôle des sommes
     a) provenant des caisses
     b) provenant des distributrices automatiques
     c) provenant des vendeurs itinérants
     d) provenant des cantines
   - contrôle des sommes allouées par budget
   - utilisation d'appareils automatiques
   - contrôle des notes de crédit
   - recherche d'escompte lors d'achats
   - contrôle des prix du menu
B) Contrôle des dépenses
   - liées aux aliments
     a) attention prêtée au menu
     b) établissement d'une politique d'achat éclairée
     c) surveillance de l'utilisation, de la préparation, de la distribution et du service
     d) sensibilisation aux pertes et au gaspillage
     e) contrôle des arrivages
   - liées aux employés
     a) rationalisation des tâches et des méthodes de travail
     b) vérification des horaires
     c) diminution des absences
     d) diminution des heures de travail supplémentaire
     e) modification des modalités d'embauche
     f) sensibilisation aux pertes et au gaspillage
     g) meilleure formation, compétence plus vaste
   - liées à la clientèle
     a) sensibilisation aux coûts inhérents au service
     b) limitation des vols et du vandalisme
     c) limitation du gaspillage provoqué par l'usage d'articles à usage unique ou présentés en sachets individuels
   - liées à l'équipement
     a) surveillance efficace de l'entretien journalier, de la maintenance et des réparations urgentes, au besoin
     b) vérification du fonctionnement optimal de l'équipement
     c) utilisation limitée de l'équipement et des sources d'énergie
     d) prévision des besoins de remplacement
C) Autres contrôles
   - des frais généraux
   - des dépenses commerciales
     a) promotion
     b) publicité
     c) recherche
     d) certains achats
   - de l'inventaire

TITRE : 07.09 MISE EN MARCHÉ

OBJECTIF : Participer à des études et à la mise en marché de produits alimentaires ou d'appareils de transformation d'aliments.

A) Étude des besoins des consommateurs.
B) Évaluation des possibilités et tendances du marché.
C) Choix du type de publicité.
D) Organisation de rencontres et de démonstrations.
E) Préparation d'étalages.

A) ÉTUDE DES BESOINS DES CONSOMMATEURS

Interpréter certaines notions d'analyse de marché et de commercialisation de produits. (2)

A) Analyse de marché
- comportement du consommateur et marché
- marché et concurrence
- types de marchés
- variables économiques, psychologiques et sociologiques influençant le comportement
- stratégies de l'entreprise face au marché

B) Produit
- politique de série de produits
- cycle de vie d'un produit
- lancement d'un nouveau produit
- marque
- conditionnement
- format

Interpréter les principaux modèles permettant d'analyser le comportement des consommateurs. (2)

A) Modèle de Marshall
- importance des facteurs économiques
- action de l'individu en fonction de son meilleur intérêt
  a) relation entre le prix et les ventes
  b) relation entre le prix du produit de remplacement et les ventes
  c) relation entre le prix d'un produit complémentaire et les ventes
  d) relation entre le pouvoir d'achat et les ventes
  e) relation entre les frais de promotion et les ventes

B) Modèle de Pavlov
- utilisation d'indications faibles ou fortes
- création d'habitudes
- renforcement par répétition
- réponse aux motivations de l'individu

C) Modèle de Veblen
- influence des groupes sur les attitudes
- types de groupes
  a) groupes culturels
  b) classes sociales
  c) groupes de référence
  d) entourage immédiat

D) Modèle de Hobbes
- objectifs personnels
- objectifs de la société représentée
- règlement des conflits entre les deux types d'objectifs

Analyser le comportement du consommateur en fonction d'un produit et d'un marché. (4)

A) Création ou développement de besoins
B) Activité préalable à la satisfaction des besoins
C) Décision de satisfaire un besoin
D) Comportement en tant qu'utilisateur
E) Impressions suivant la satisfaction d'un besoin
F) Objections

Participer à l'évaluation des besoins du consommateur. (4)

A) Étude des données fournies par le service des ventes, Statistique Canada, les journaux ou divers autres organismes
B) Étude des appréciations des consommateurs recueillies à l'aide de sondages
C) Discussion avec diverses personnes (collègues, clients)
D) Étude du marché
E) Étude du comportement des consommateurs

B) ÉVALUATION DES POSSIBILITÉS ET TENDANCES DU MARCHÉ

Énumérer les buts d'une analyse de marché. (1)

A) Augmenter l'efficacité de la mise en marché
B) Répondre aux besoins du consommateur
C) Être à la fine pointe de l'information
D) Limiter les pertes

Énumérer les variables d'une analyse de marché. (1)

A) Prix
B) Qualité du produit ou du service
C) Prix comparé à la qualité
D) Type de produit ou de service

E) Clientèle possible
F) Points de vente ou de distribution
G) Défauts possibles du produit ou du service
H) Conditions offertes (crédit et financement)
I) Permis, délais, etc.

Évaluer les conséquences des politiques et des programmes gouvernementaux. (2)

A) Sur l'industrie en général
B) Sur la concurrence
C) Sur l'entreprise
D) Sur les tarifs
E) Sur la clientèle actuelle et possible

Solliciter des avis concernant les lois et règlements. (3)

A) Au service du contentieux
B) À l'extérieur

Vérifier l'état de la concurrence sur le plan des produits, des prix et des conditions offertes. (3)

A) Collecte des données sur la concurrence
   - concurrence libre
   - monopole, oligopole
B) Vérification de la crédibilité de l'information
C) Interprétation de l'information

Distinguer les facteurs pouvant modifier les tendances du marché. (3)

A) Goûts des consommateurs
B) Évolution technologique
   - utilisation des articles
   - fabrication
   - matériaux utilisés
C) Variations de prix des biens de consommation
D) Politiques gouvernementales pouvant influer sur la consommation

Choisir l'information pertinente à l'étude de commercialisation d'un produit. (2)

A) Selon les opinions ou les opinions de commercialisation
B) Selon les études effectuées
C) Selon sa propre expérience
D) Selon le produit à acheter ou à vendre

Distinguer les éléments à fournir dans un rapport d'analyse de marché. (2)

A) État de l'environnement
B) État du marché
   - global
   - sectoriel
   - régional
   - international
   - national
C) État de la concurrence
D) Domaine de l'innovation

Décrire le marché desservi ou visé. (2)

A) Connaissance du marché
   - aspect général (demande et offre)
   - concurrence
   - demande sectorielle
   - conjoncture
     a) sociale
     b) politique
     c) économique
B) Connaissance de la clientèle
   - besoins
   - goûts
   - moyens

Évaluer une conjoncture économique, politique et sociale. (4)

A) Familiarisation avec les principales notions d'économie, de politique et de sociologie
B) Sensibilisation à l'évolution de la société : lecture de journaux et de revues contemporaines
C) Étude de rapports décrivant l'état de la concurrence
D) Évaluation de la situation

Synthétiser, sous forme de rapport, l'information relative aux produits d'une entreprise. (5)

A) Étude des besoins du consommateur, du marché et de ses possibilités
B) Analyse des données et de l'information
C) Synthèse du problème
D) Rédaction, selon la méthode appropriée
   - exigences de l'entreprise
   - méthode standard
   - remarques personnelles
E) Recommandation de changements aux procédures de commercialisation

Tenir à jour un programme de collecte de données. (3)

A) Identification des éléments se rapportant au marché
B) Détermination des éléments pertinents
C) Détermination des secteurs favorables à une surveillance
D) Présentation des éléments pertinents sous forme de rapports ou de tableaux

Procéder à des sondages. (5)

A) Rédaction d'un plan de travail
B) Affectation des ressources
   - personnel
   - temps
   - budget
C) Enquête
   - détermination de l'échantillon
     a) méthode statistique
     b) méthode probabiliste
     c) méthode aléatoire
     d) méthode empirique

- établissement de contacts préliminaires
  - a) par téléphone
  - b) par courrier
- réalisation d'entrevues
  - a) application d'un questionnaire
    - 1- par téléphone
    - 2- par courrier
    - 3- direct
  - b) enregistrement des réponses
  - c) vérification des réponses
- rédaction d'un rapport d'entrevue

D) Collecte des questionnaires

Distinguer les principales mesures utilisées en statistiques descriptives. (2)

A) Paramètre chiffrant la tendance centrale
- mode
- médiane
- milieu de l'étendue
- moyenne

B) Paramètre chiffrant la dispersion
- étendue
- variance et écart type
- temps
- écart moyen

Passer en revue les principales lois de distribution des statistiques. (1)

A) Loi normale ou de Laplace-Gauss
B) Loi binomiale
C) Loi de Poisson
D) Loi de distribution des moyennes
E) Loi de x2
F) Lois f de Snedecor, z de Fischer, t de Student
G) Loi de distribution de l'étendue
H) Loi de Galton
I) Loi multinomiale
J) Nombres au hasard

Effectuer des calculs, à partir d'un exemple ou d'une formule, pour trouver les différentes caractéristiques d'un tableau statistique. (3)

A) Caractéristiques de tendance centrale
- moyennes
  - a) arithmétique simple
  - b) mobile
  - c) pondérée
- médiane
- modes

B) Caractéristiques de dispersion
- étendue ou intervalle de variation
- écart type

C) Autres caractéristiques
- indices de prix
- pourcentages de variation
- total mobile

C) CHOIX DU TYPE DE PUBLICITÉ

Passer en revue les composantes de la publicité. (1)

A) Moyen publicitaire
B) Articles à présenter
C) Contenu de la publicité

Nommer les buts d'un programme de publicité. (1)

A) Mise en marché d'un nouveau produit ou service
B) Promotion d'un produit ou d'un service difficile à vendre
C) Écoulement des stocks avant inventaire

Passer en revue les lois et règlements relatifs à la publicité. (1)

A) Loi fédérale
B) Loi provinciale
C) Règlements municipaux
D) Code d'éthique d'une profession
E) Code d'éthique d'une association

Indiquer les limites de l'éthique publicitaire. (1)

A) Éthique de l'entreprise
B) Éthique personnelle
C) Éthique sociale
D) Cadre légal

Établir les priorités de l'entreprise dans le domaine de la publicité. (2)

A) Documentation interne
- historique des ventes
- objectifs à atteindre

B) Directives générales
- ventes générales
- ensemble du réseau de distribution

C) Directives particulières
- promotion
- articles particuliers
- prix
- genre de publicité

Déterminer les éléments d'une publicité en collaboration avec les personnes qualifiées. (3)

A) Moyen de publicité à utiliser
B) Période ou date de promotion des produits
C) Choix des produits ou des services à présenter
D) Prix des produits ou des services
E) Type d'agence de publicité, selon l'envergure du programme
F) Contenu du message publicitaire

Définir l'objectif et sa signification. (2)

A) À court terme
B) À moyen terme

C) À long terme
D) De vente
E) De production
F) D'achat

Interpréter les éléments clés à considérer dans la détermination d'un objectif. (2)

A) Caractéristiques du produit ou du service
B) Besoins actuels de la clientèle
C) Marché actuel et éventuel
D) Concurrence
E) Ressources actuelles de l'entreprise
F) Réalisations et objectifs antérieurs

Distinguer, par divers critères, les objectifs publicitaires. (2)

A) Zone géographique
   - clientèle locale
   - clientèle régionale
   - clientèle nationale
B) Contenu du message
C) Mode d'approche
D) Effet escompté
E) Clientèle visée
   - niveau de revenu
   - niveau d'instruction
   - sexe

Présenter les différentes étapes de l'élaboration d'un programme de publicité. (2)

A) Choix de l'agence de publicité
B) Réservation d'espace ou de temps
   - publicité écrite
   - publicité orale
   - publicité audiovisuelle
C) Obtention d'échantillons chez les fournisseurs
D) Présentation des produits à l'agence de publicité
E) Approbation par l'entreprise de la publicité créée
   - disposition
   - description
   - prix du produit

Choisir une agence de publicité en collaboration avec l'équipe de travail. (3)

A) Définition du rôle de l'agence
B) Inventaire des agences
C) Critères d'appréciation des agences
   - expérience
   - qualité du personnel
   - potentiel de recherche
   - savoir-faire publicitaire
D) Facteurs de concurrence

Déterminer des éléments pouvant compromettre un programme de publicité. (2)

A) Disponibilité des produits
B) Capacité de production du fournisseur
C) Période de mise en vente des produits

Déterminer les moyens de publicité à utiliser pour atteindre la clientèle cible. (2)

A) Selon le marché visé
   - besoins
   - habitudes
B) Selon la nature de la publicité
C) Selon le but fixé
D) Selon les contraintes budgétaires
E) Selon les moyens disponibles
   - télévision
   - radio
   - journaux
   - circulaires, brochures
   - affiches
   - catalogue

D) ORGANISATION DE RENCONTRES ET DE DÉMONSTRATIONS

Collaborer à la préparation de documents d'information relatifs à un produit, à une pièce d'équipement, à une technique de préparation ou à un principe nutritionnel. (4)

A) Synthèse des connaissances accumulées sur le sujet
B) Recherche documentaire
   - revues spécialisées
     a) scientifiques
     b) de vulgarisation
   - textes de divers organismes
     a) locaux
     b) provinciaux
     c) fédéraux
     d) internationaux
   - ouvrages de référence
   - tables de référence
   - dictionnaires et encyclopédies
   - rapports de recherche
   - monographies
C) Tri de l'information
D) Organisation de l'information
E) Transposition en un langage compréhensible par le groupe
F) Détermination de la forme du document
   - écrit
   - visuel
   - sonore
   - illustré
   - audiovisuel
   - écrit et audiovisuel

G) Parachèvement du document
- préparation ou commande d'éléments visuels
  - a) graphiques
  - b) schémas
  - c) photos
  - d) diapositives
  - e) dessins
  - f) illustrations
- organisation du document
- choix des diapositives, s'il y a lieu
- choix des documents, s'il y a lieu
- participation, s'il y a lieu, au montage
- participation à l'enregistrement du document sonore, s'il y a lieu

Animer des rencontres d'information destinées au personnel d'un service alimentaire ou d'un département de diététique, ou à des consommateurs. (4)

A) Choix du sujet
- alimentation
- production
- relations interpersonnelles
- sécurité
- salubrité
- santé
- pratiques économiques, rentabilité du service

B) Définition des objectifs de la rencontre
C) Préparation de l'information
D) Diffusion de l'information
- publications
- affiches
- autres

E) Organisation des rencontres
F) Rencontre du public
G) Animation des rencontres
- présentation
- discussion
- échange
- mise en commun
- décision d'action, s'il y a lieu
- rétroaction

H) Travail en atelier, en sous-groupe ou en comité
I) Continuation du programme
J) Évaluation de la rencontre
- rétroaction
- vérification de l'atteinte des objectifs

K) Formulation de recommandations

Organiser une rencontre d'information. (4)

A) Définition des objectifs de la rencontre
B) Détermination des caractéristiques du groupe
- sexe
- âge
- formation
- occupation
- particularités
- degré d'homogénéité

C) Détermination des coordonnées de la rencontre
- moment
- durée
- modalités

D) Détermination du mode d'approche des participants
- par invitation personnelle
- par écrit
- par téléphone
- en personne

E) Choix des moyens de diffusion de l'information
F) Détermination de la structure et du déroulement de la réunion
G) Organisation du contenu de la réunion
- préparation de l'information
- détermination du mode de diffusion
- invitation, s'il y a lieu
  - a) d'invités de marque
  - b) des membres d'un panel
  - c) de conférenciers
- location de documents ou d'équipement audiovisuels, s'il y a lieu

H) Contrôle des exigences de la rencontre
I) Vérification des installations matérielles
- éclairage
- aération
- mobilier
- autres
  - a) papiers
  - b) crayons
  - c) eau
  - d) cendriers, etc.

Présenter un nouveau produit alimentaire. (4)

A) Choix du produit
B) Documentation sur le produit
C) Préparation de documents
D) Préparation, s'il y a lieu, du produit alimentaire ou des mets qui l'intègrent
E) Étalage du ou des produits
F) Rencontre du public
G) Distribution d'information, avec dégustation ou non
H) Enregistrement des commentaires, s'il y a lieu

Organiser une dégustation de produits alimentaires. (4)

A) Choix du produit
B) Définition des objectifs particuliers de la dégustation
C) Détermination des moyens de présentation
D) Tri de l'information complémentaire
E) Production des documents d'information complémentaire
- document écrit
- illustrations
- affiches
- diapositives
- film en boucle
- enregistrement
- diaporama
- autres

F) Préparation du lieu de présentation
- étalage
- kiosque
- autres

G) Préparation du produit
H) Préparation de l'ambiance
I) Organisation du matériel de dégustation
- ustensiles
- assiettes et serviettes

J) Présentation du produit au public
- présentation esthétique
- adoption d'une attitude invitante
- enregistrement des commentaires
- respect des conditions de salubrité

Vulgariser de l'information au sujet de la nutrition et de l'alimentation. (3)

A) Familiarisation avec les sujets à traiter
B) Compréhension des phénomènes et réactions
C) Familiarisation avec le vocabulaire scientifique
D) Transposition en un langage compréhensible

Présenter des techniques de cuisson : règles d'application, exigences et spécifications. (3)

A) Choix du sujet
B) Détermination de la durée de la démonstration
C) Choix du matériel en fonction des recettes utilisées
- ingrédients
- équipement
- ustensiles de préparation et de service

D) Organisation du matériel
E) Préparation préliminaire des ingrédients
- mesure de certains ingrédients
- préparation de certains produits, s'il y a lieu

F) Démonstration
G) Remise en ordre des lieux

Montrer l'utilisation d'un produit ou le fonctionnement d'un appareil. (3)

A) Choix du sujet
B) Choix du matériel nécessaire à la démonstration
- recettes
- produits
- équipement

C) Détermination de l'information à diffuser
D) Organisation de la démonstration
- préparation des commandes
- préparations préalables
- organisation des lieux

E) Rencontre du public
F) Démonstration
G) Remise en ordre des lieux

E) PRÉPARATION D'ÉTALAGES

Discerner les éléments qui favorisent l'appréciation d'un étalage culinaire. (2)

A) Qualités esthétiques de l'étalage
- agencement des éléments
- nouveauté et originalité

B) Utilisation de formes connues
- explicites
- concrètes
- chargées d'une signification culturelle

C) Stimulation émotive
- connotation du message
- caractère attrayant de l'étalage
- invitation à l'action

Énoncer les règles à suivre pour communiquer de façon efficace et esthétique au moyen d'un étalage culinaire ou gastronomique, ou d'une décoration de table ou de mets. (2)

A) Organisation spatiale soignée
B) Reconnaissance facile des éléments en jeu
C) Clarté du message
- originalité optimale
- intelligibilité
- accessibilité

Distinguer les facteurs qui affectent l'apparence des aliments et des mets préparés aux fins d'étalage, de photographie ou de démonstration culinaire. (2)

A) Chaleur
- ambiante
- dégagée par les appareils d'éclairage
- autre

B) Lumière
- naturelle
- artificielle

C) Air
- oxydation
- courants d'air

Présenter des aliments et des mets à des fins commerciales, publicitaires ou informatives. (3)

A) Choix du sujet
B) Documentation sur le sujet
C) Conception du montage, s'il y a lieu
D) Rassemblement des éléments de l'étalage
E) Préparation des divers produits
F) Montage de l'étalage
- respect des règles de l'art
- vérification de l'efficacité du message
- ajustement, s'il y a lieu
- parachèvement du montage

ANNEXE

Liste des personnes qui ont réalisé ce document

- **Direction :**
  Jacques Henry
- **Supervision :**
  André Blanchet
  Fernand Lapointe
- **2e édition :**
  Analyse et synthèse :
  Consultants Cérea enr.
  André Thomas
- **1re édition :**
  Analyse et synthèse :
  Louise Lavoie
  Description des fonctions types et des éléments de connaissance :
  France Bernatchez
  Jacqueline Caron
  Georges Chauvet
  J. Roland Cheuret
  Augustin Delisle
  Robert Duprat
  Ghislaine Godin
  Louise Joubert
  Georges Lebeaupin
  Richard Lechasseur
  Maurice Martin
  Jean Nantel
  Danielle Petit
  Ghislain Provencher
  Jean-Yves Racette
  François Robitaille
  Gilbert Vaillancourt
  Hamel, Ruel et associés
  Raymond, Chabot, Martin, Paré et associés
- **Correction-révision :**
  Services linguistiques Dorion-Coupal enr.
- **Saisie des éléments de connaissance :**
  Linda Alain
  Madeleine Archi
- **Suivi de l'édition, traitement de l'information et conception graphique :**
  Linda Alain

Liste des personnes consultées

- Monsieur Paul Audet
  Groupe Resto inc.
- Madame Claudine Beaudet
  Nutrel inc. (Purdel)
- Monsieur Georges-Henri Blouin
  Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
- Monsieur Claude Charette
  Aliments Culinar inc.
- Madame Chantal Duchêsne
  Collège de Limoilou
- Monsieur Léonard Dumas
  Groupe Roussillon
- Monsieur Patrick Gaumond
  Pâtisserie Chez Gaumond inc.
- Monsieur Pierre Girard
  Restaurants Saint Hubert
- Monsieur Jean-Marie Ménager
  Provigo Distribution inc.
- Monsieur Gilbert Michaud
  Charcuterie Tour Eiffel inc.
- Madame Céline Piché
  Traiteur Rive-Sud Itée
- Madame Monique Raymond
  Département de nutrition humaine
  Université Laval
- Madame Mendoza Thiffault
  Commission scolaire De La Jonquière

Répertoire des profils de formation professionnelle
Alimentation, hôtellerie, restauration

Cet ouvrage renferme les données nécessaires à l'élaboration des profils de formation professionnelle du champ de l'alimentation, de l'hôtellerie et de la restauration.

Il donne la définition et le contenu des unités modulaires relatives à ses diverses fonctions types.

Le répertoire s'adresse aux personnes directement intéressées par la formation professionnelle, entre autres :

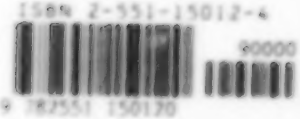
- les enseignants et les enseignantes ;
- les responsables de l'élaboration ou de la révision des programmes de formation ;
- les conseillers et les conseillères pédagogiques ;
- les responsables de la formation dans les entreprises.

Les utilisateurs et les utilisatrices pourront adapter l'information à leurs besoins, à leurs contraintes et à l'évolution irréversible des réalités du travail.

Le **Répertoire des profils de formation professionnelle** offre des possibilités aussi diversifiées que les clientèles auxquelles il est destiné.

Administration
Agriculture
Alimentation, hôtellerie, restauration
Bois et matériaux connexes
Chimie appliquée
Communications et documentation
Construction et services
Électrotechnique
Entretien mécanique
Environnement et biologie
Fabrication mécanique
Foresterie, sciage et papier
Imprimerie
Informatique
Mécanique du bâtiment
Métallurgie
Productions artisanales
Santé
Services sociaux
Soins esthétiques
Textile
Transport
Travaux de génie et mines

ISBN 2-551-15012-4



Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation